Sechster Abschnitt.

Alkoholische und verwandte Arzneystoffe.

Branntwein und Alkohol.

Fuselöl. Kunkel und Beaumé waren die ersten, welche im Traubenbranntwein die Gegenwart eines besonderen Oeles erkannten, welches den unangenehmen Geschmack desselben begründet. Im Korn- und Kartoffelbranntwein hat man dieses Del später auch erkannt und ich mache in dieser Beziehung auf die Versuche von Scheele, Hermbstädt, Schrader, Gehlen und Berze aufmerksam, und auf diejenigen vom Herrn Dr. Hensmans, welche ich mit denen oben genannten Gelehrten in einer von mir übersetzten Schrift des Herrn Dr. Hensmans „Ueber die Alkohole, Leingö 1826“ zusammengestellt habe. Herr Dr. Pelletan hatte Gelegenheit, aus der Brennerei der Herren Vertillon und Guinand das Del zu erhalten, welches bei der Darstellung des Kartoffelbranntweins entsteht, und hat dasselbe genau beschrieben. Es ist durchsichtig, nicht zähe, riecht durchdringend, das Nervensystem schmerzhaft afficirend; schmeckt brennend scharf; hinterläßt auf Papier keinen Fettfleck; sein spec. Gew. ist 0,821; in der Kälte erstarrt es, bei 18° C. ist es flüssig; es entzündet sich mit Flamme, verbrennt und hinterläßt einen geringen gelben pechartigen Rückstand. Es löst sich im Wasser, so daß es die specifische Schwere desselben um 0,0102 verringert und ertheilt ihm seinen Geruch und Geschmack.

schmack. Es löst sich in Essigsäure, Alkohol, Aether, fetten und ätherischen Oelen; löst den Kampfer, die Harze, Zinnober und Phosphor auf; Mineralsäuren zerstören es zum Theil, zum Theil bilden sich auch Aethere, so daß dieses Fuselöl wahrscheinlich noch etwas Weingeist enthält. Es löst Alkalien auf, wird dadurch roth gefärbt und das Unangenehme seines Geruchs erhöht.

Auf die thierische Oekonomie wirkt es giftig (Journal de Chim. med. I. 76, Geiger's Magazin XI. 153, Annales de Chim. et de Phys. XXX. 221)

Dieses Del ist es, welchem die Branntweine ihren unangenehmen Geruch und Geschmack verdanken. Aus das Weiße und Brennende desselben sind aber viele Völker, besonders die des Nordens, so gewöhnt, daß sie den davon befreiten reinen Branntwein weniger lieben, als den damit imprägnirten. Immerhin sind aber die Folgen eines solchen Branntweins schädlich genug, um nicht mit allem Ernste daran zu denken, möglichst reinen Branntwein darzustellen. Da ich in der oben angezeigten Schrift des Herrn Dr. Henemann's weitläufiger über diesen Gegenstand gehandelt habe, so verweise ich auf selbige. Ueber Reinigung des Branntweins vergl. auch B. XII. 165 und 346.

Die Sommering'schen Versuche über die Verstärkung des Alkohols durch Verdunstung in Blasen hat kürzlich Herr Prof. Geiger wiederholt. Die Rindsblase, muß zuvor von Fett u. s. w. wohl gereinigt seyn, wird mit Hausenblasenlösung einigemal überstrichen und zu $\frac{1}{2}$ mit Weingeist gefüllt. Die Luft, wo die Blase aufgehängt wird, muß eine trockne mäßige Wärme seyn. Herr G. hatte

108 Unz

108 Unzen Alkohol gewonnen von 76 g. Diese hinterließen nach einigen Wochen 64½ Unze von 95 g. Unter günstigen Umständen kann man sich hierdurch also sehr leicht reinen starken Alkohol verschaffen und der Verlust möchte nicht größer seyn, als bei andern Entwässerungsmitteln auch: Wenn die Luft aber feucht ist, so wird der Alkohol in der Blase nicht nur nicht verstärkt, sondern selbst geschwächt, indem dann der Alkohol in der Blase Wasser anzieht. Diese Versuche sind wissenschaftlich von hohem Interesse. Geiger glaubt, daß diese merkwürdige Trennung einer homogenen Flüssigkeit, wie der wasserhaltige Alkohol, durch die größere Adhäsion der Blase zum Wasser, als zum Alkohol bewirkt werde (S. Geiger's interessante Abhandlung im Magazin XI. 145, vergl. B. X. 43. und 291).

Verstärkung des Alkohols durch Wasser absorbirende Salze.

Herr P a j o t Deschardes rectificirt den Alkohol in der Kälte, mittelst Anwendung einer Vorrichtung, welche sich auf diejenige gründet, welche die Herren Berzelius und v a n M o n s zur Darstellung verschiedener Salze angewandt haben, wie des essigsauren Ammoniake u. s. w. Er giebt nämlich den Weingeist in ein Gefäß mit flachem Boden, und stellt in dieses auf einen oder mehrere Füße eine mit salzsaurem Kalk gefüllte Schale; verschließt nun das Gefäß mit dem Alkohol fest, durch Papier, Kleister u. s. w. und überläßt das Ganze 4 bis 5 Tage sich selbst, worauf das Gefäß geöffnet, der geschmolzene salzsaure Kalk herausgenommen und mit neuem versetzt wird. Mit dieser Operation fährt man so lange fort, bis der Alkohol die gewünschte Stärke hat (Annales de Chim. et de Phys. XXIX. 329).

Ue:

Ueber Alkoholometrie empfehlen wir das wichtige Alkoholo-
metrie.
Metriß Gay, Lussac's: Instruction pour l'usage de
l'alcoholometre centésimal et des tables qui l'accom-
pagnent, par Mr. Gay-Lussac. Paris chez Collar-
deau; Journal de pharmacie XI. 24.

Wie man den Alkohol in den Künsten und in dem Alkohol
Haushalt als Brennmaterial benutzen könne, darüber hat als Brenn-
Herr Derosne eine lesenswerthe Abhandlung und Zeich-
nung eines zweckmäßigen Apparates zu diesem Behufe
mitgetheilt (Bullet. de la Soc. d'Encouragement Nr. 249.
1825. p. 75, Dingler's polytechn. Journ. XVIII. 337).

Salzäther.

S. darüber die Erfahrungen vom Herrn Apotheker Salzäther.
Schwabe in B. XII. S. 208 dieser Zeitschrift.

Essigäther.

Ueber die Beobachtung einer Bildung von Essigäther Essigäther.
in gestandenem rothen Wein vergl. die Beobachtung von
Sander in B. XIV. S. 189 dieses Archivs.

Sie-