

In der Buchhandlung von C. F. Amelang in Berlin (Brüderstraße Nr. 11.) erschien unter vielen andern auch noch folgendes empfehlungswürdige Werk, welches daselbst, so wie in allen Buchhandlungen des In- und Auslandes, zu haben ist:

Chemische Grundsätze der Kunst

Branntwein zu brennen; nach den neuesten Entdeckungen und Vervollkommnungen derselben theoretisch und praktisch dargestellt. Nebst einer Anweisung zur Fabrikation der wichtigsten Liqueure. Von Dr. Sigismund Friedrich Hermbstädt, Königlichem Geheimen u. Ober-Medizinal-Rathe etc. etc. Erster Theil. Zweite durchaus verbesserte und vermehrte Auflage. gr. 8. Mit 7 Kupfertafeln. 3 Rthlr. 10 Sgr.

Zweiter (neu hinzugefügter) Theil mit 12 Kupfertafeln in Quer-Folio. 3 Rthlr. (Mithin komplett 6 Rthlr. 10 Sgr.)

Die erste Auflage dieses unstreitig vollständigen Werkes über obigen Gegenstand, erschien im Jahre 1817. Der allgemeine Beifall, mit welchem solche aufgenommen und in wenigen Jahren ganz vergriffen wurde, ist der sprechendste Beweis ihres gestifteten Nutzens. Ein Zeitraum von 5 Jahren, welcher jedoch während der ersten Ausgabe verstrichen ist, mußte hinreichend seyn, die im ungehinderten Vorschreiten begriffene Kunst der Branntweimbrennerei mit einer Menge neuer Entdeckungen und Erfindungen zu bereichern, welche sowohl in wissenschaftlicher als technischer Hinsicht dazu dienen, sie ihrer Vollkommenheit immer näher zu bringen.

Der berühmte Herr Verf. ist demnach bemüht gewesen, Alles zu sammeln, und gehörigen Orts einzuschalten, was ihm in dieser Hinsicht neu und praktisch brauchbar schien, und ist überzeugt, daß man das Buch nicht aus der Hand legen wird, ohne den wesentlichen Unterschied zwischen seiner gegenwärtigen und der früheren Ausgabe wohlthätig zu bemerken.

Der erste Theil, welcher besonders der Geschichte der Erfindung und der Theorie der Branntweimbrennerei gewidmet ist, zerfällt in folgende Hauptabschnitte (deren vielfache Unterabtheilungen hier anzuführen, der Raum jedoch verbietet): Einleitung. — Von dem Wasser, als Hilfsmittel bei der Branntweimbrennerei betrachtet. — Von den natürlichen Erzeugnissen, aus welchen Branntwein gezogen werden kann. — Von der Wärme, dem Thermometer u. d. Gebrauche des letztern in der Branntweimbrennerei. — Von dem Prozeß des Malzens, welchem das Getreide unterworfen wird. — Von den Meischgefäßen, v. d. besten Konstruktion derselben, u. v. d. Einflüsse ihrer Gestalt auf den Gang d. Fermentation. — Von d. besten Art, den Prozeß des Einmeischens zu veranstalten. — Von d. Hefe oder Gärme, u. d. künstlichen Darstellung derselben. — Von d. Stellung d. Meische mit Hefe, den Erfolgen d. Gärung u. d. Bildung d. Alkohols. — Von d. Alkoholimeter im Allgemeinen u. seinem Gebrauche. — Von d. Putter- und d. Weinblase, so wie d. besten Form v. beiden. —

Von dem Blasenofen u. d. Fenerung unter demselben. — Von dem Meischwärmer oder Vorwärmer, u. d. Nutzen desselben in d. Btwwbr. — Von d. Kühlanstalten in d. Btwwbr., von deren bester Konstruktion, so wie von d. Nutzen. — Von d. Wahl des Materials zu d. Destillirgeräthen, so wie von d. Destillat d. Btwws. durch Dämpfe. — Von d. Geschäfte des Lütterns oder Läuterns. — Von d. Geschäfte d. Weinens oder Klärens. — Fabrikation d. Btwws. aus verschiedenen Substanzen. — Reinigung d. Btwws. von fremdartigen Beimengungen. — Veredlung des Btwws. zu Franzbrtw., zu Rum u. Uraak. — Benutzung des Nachlaufs v. Btww. auf Essig. — Benutzung d. Schlämpe als nährendes Mittel f. Vieh. — Zubereitung der einfachen u. zusammengesetzten Branttw., so wie der wichtigsten Liqueure.

Der zweite Theil enthält dagegen die neuen Apparate, welche in In- und Auslande bekannt gemacht worden sind, nebst einer Vergleichung dessen, was sie zu leisten vermögen, verbunden mit andern dahin gehörigen theoretischen Erörterungen. Die Angabe folgender Hauptabschnitte möge dessen hohes Interesse für jeden Sachverständigen bezeugen: Einleitung. — Nothwendigkeit, die Fermentation in verschlossenen Räumen zu veranlassen. — Schlächters, Dr. Sauters, Die. Cerva's Versuche; Deurbroucq's Gährungsapparat; des Verf. Prüfung, in wie fern d. Ausbeute an Branttw. durch die Fermentation der Meische in verschlossenen Gefäßen vermehrt wird; des Verf. verbesserter Meischbottich. — Einfache und wenig kostspielige Abänderung der gewöhnlichen Destillirgeräthe, um den Erfolg der Destillation dadurch zu beschleunigen und ein geistreiches Destillat zu gewinnen; Storch's Klärmaschine; Funke's Destillirapparat; des Verf. neuer Destillirapparat für kleine Branttwbr. — Die in Deutschland erfundenen, zur Branttwbr. bestimmten Apparate für große Anstalten, um gleich aus der Meische ohne Lüttern und Weinen Spiritus zu gewinnen. Beschreibungen u. Bemerkungen über die Apparate d. Herren Viktorius, Dorn, Keitz, Ernst, Strauß und Marechaux. — Die in Frankreich erfundenen Apparate für größere Anstalten, insbesondere die der Herren Ed. Adam, Düportal, Solimani, Isaac Verard, Chaptal, Aug. Menard, Lenormand, Fournier, Courandau und Lebon. — Der in Rußland erfundene Apparat des Grafen Subow; die englischen d. Herren Smithson, Tennant und Tritton. — Die in Schweden erfundenen Apparate von Norberg, Elglung; der schwedische Helm. — Bemerkungen über die in England übliche Verfahrungsart, den Branttw. aus gegohrner Würze zu produciren. — Vervollkommnung des Branttw. aus Kartoffeln; Siemens Verbesserung derselben; dieselbe nach des Verf. Methode. — Fabrikation des ächten holländischen Genevers. — Ueber die mit Btwwbr. aus Roggen zu verbindende Fabrikation der Preßhefe. — Fabrikation des Essigs aus dem Nachlauf d. Branttw. — Beschreibung u. Abbildung des großen Dampfdestillationsapparates in der landwirthschaftlichen Gewerbsanstalt des Herrn Nothhusius zu Althaldensleben, nach einer vortrefl. Zeichnung des Herrn Ackermann aus London.

Die den beiden Theilen hinzugefügten 19 sehr fleißig ausgeführten Kupfertafeln bieten sogleich den interessantesten Ueberblick und Vergleich der genannten Apparate dar, und ein vollständiges Register über das ganze Werk erleichtert das Nachschlagen bei vorkommenden Fällen.