

ner Vorschriften Mittel zuführen wird, die sie bei ihrem bisherigen Verfahren nie erlangt, nicht einmal geahnet hätten. Um mir indessen alle Weitläufigkeit zu ersparen, wovon sonst Anweisungen dieser Art selten frei sind, werde ich die von mir erfundenen Vortheile, nach welchen die nachfolgenden Rezepte sämmtlich berechnet sind, als

E i n l e i t u n g

voranschicken, wodurch hoffentlich mein Buch an wahrem innern Werth, wenn gleich nicht an Bogenzahl, gewinnen wird.

Alle Breslauer und Danziger Aquavite werden in einfache, doppelte und feine eingetheilt; da indessen die einfachen nur aus einfachen Spiritus destillirt werden, so gebe ich meine Art, den Kornbranntwein zu nützen, zuerst.

Der Kornbranntwein muß so stark als möglich seyn, und so lege ich zu den folgenden Angaben der erforderlichen Grade, meine sehr künstlich gearbeitete messingene Waage zum Grunde, welche mit denen in Berlin gebräuchlichen elfenbeinernen genau übereintrifft, wenn die in Breslau gebräuchlichen gläsernen Probirwaagen einen noch einmal so hohen Grad weisen; so daß 5 Grade nach meinen und den Berlini-