

ſchen Waagen, nach Breslauiſchen 10 Grade anzeigen würden. Ein Kornbranntwein von 5 Graden iſt aber noch bei weitem nicht der zum Deſtilliren tauglichſte, wenn er gleich bey dem Einſaue der wohlfeilſte iſt, denn ich kann feſt behaupten, daß bei einem Deſtillateur die Preiſe oder Grade des Kornbranntweins mit deren Ertrage an Spiritus in gleichem fortſchreitenden Verhältniſſe ſtehen. Durch vielfältige Verſuche und eine 16jährige Praxis iſt dieſes Verhältniß ungefähr das folgende:

30 Quart Kornbranntwein zu 5 Gr. geben 11,
12 biß 13 Quart;

30 Quart Kornbranntwein zu 6 Gr. geben 14,
15 biß 16 Quart;

30 Quart Kornbranntwein zu 7 Gr. geben 18,
19 biß 20 Quart;

ſolchen Spiritus, welcher die bald zu beſchreibende Probe hält, wenn dann auch noch einige ſchlechte Quarte nachlaufen.

Nun bezahlte ich den Eimer 5 Grade haltenden Kornbranntwein mit 5 Thlr.; gern alſo legte ich mit jedem ſteigenden Grade einen Thaler zu; denn die mehreren Quarte Spiritus, die ich gewann, erſetzten dieſes plus faſt doppelt, ungeachtet, daß dem ohnerachtet der Spiritus eines ſtarcken Kornes, auch ſelbſt an eigner Stärke dem von ſchwächern Kornbranntwein deſtillirten Spi-