

ritus in gleichem Verhältnisse überwiegt. Wasser, pflegte ich immer zu den Brennern, von welchen ich, als ich wegen zu sehr überhäufster Destillirgeschäfte selbst gar nicht mehr brannte, meinen starken Bedarf nahm, zu sagen, hat jeder selbst genug, ich will daher Branntwein haben, und in der That ist es wahr, daß ein 7 bis 8 Grade haltender Kornbranntwein, wenn er zum Verschenken auch wirklich mit Wasser bis zu 5 oder gar 4 Graden herabgestimmt wird, immer einen von Lutter weit entferntern und reinern Geschmack erhält, als der gleich nur so schwach gebrannte. Zu den einfachen Likören nahm ich daher wohl schwächern, jedoch nie unter 6 Grad: zu den doppelten und schönen aber wurde mein Spiritus jederzeit von 7 gradigem Korne und höher gezogen.

Hieraus entstanden also folgende Liköre bei mir, als:

- 1) einfache, aus 5 bis 6 gradigem Korn destillirt.
- 2) doppelte, aus Spiritus von 6 gradigem Korne und drüber, und
- 3) feine, aus dem 2ten zum 3ten male destillirt.

Ich ließ nie allen Spiritus herunter laufen, und da ich bald von der Wichtigkeit derjenigen Probe überzeugt wurde, nach welcher es heißt: so bald