

innere Kräfte hervortreiben. Dies ist zu viel verlangt und gemahnt mich so, als wenn von einem Kinde, das gar keine Vorbereitung hat, verlangt würde, alle Kenntnisse in gleicher Zeit zu erlangen, in welcher ein gut vorbereitetes Kind, bei gleichem Kopf und Fleiß dieselben Kenntnisse gewinnt. Daher geht es den ungestampften oder nicht zerschnittenen Ingredienzien wie jenem Kinde: sie bringen ihre Kräfte nur oberflächlich an den Tag, wie dieses immer nur oberflächliche Kenntnisse erlangen wird. Ist daher durch Stampfen, Pressen und Schneiden dem starken Marke der Spezien gleichsam freie Luft verschafft, so muß diese starke Kraft auch weit leichter und freier digeriren, und also weit mehr leisten, als die in Hülsen eingesperrte. Die beste, feinste Kraft liegt daher bei unvorbereiteten Spezien auf dem Misthaufen, wenn die so zugerichteten nur Hülsen und Treber übrig lassen. Will daher ein Destillateur, der seine Ingredienzien nicht preßt, stampft, schneidet oder hackt, seinen Likören deren Kraft und Geschmack mittheilen, so wird er ungleich größere Quantitäten zu gleichem Maße Spiritus nehmen müssen, als nach vorbeschriebener Art nöthig ist, und hierin liegt bereits einer der von mir versprochenen Vortheile.

Ferner müssen die so zu bereiteten Species nicht im Wasser, sondern zu den einfachen in