

Kornbranntwein (von 6 bis 7 Grad) und zu den doppelten im Spiritus weichen. Auch dies Erweichen versehen die mehrsten Destillateurs damit, daß sie alle Spezies gleich behandeln und gleich lange weichen lassen. Ein harter Körper kann sich ja mit einem weichen, ein holzartiger mit einem saftigen nicht in gleicher Zeit gleich gut digeriren. Je besser digerirt nun die Spezies in die Blase kommen, desto weniger findet diese zu verarbeiten: sie wendet vielmehr auf die geweichten Hülsen oder sonstigen Ueberbleibsel eben die Kraft an, die sie gegen die ungeweichten ausübt, ziehet den erstern daher auch noch den kleinsten Theil von Kraft aus, den ihnen das lange Weichen noch gelassen hat. Dieserhalb ließ ich harte Ingredienzien 4 bis 5 Wochen, mittlere 3 bis 4, auch 2 bis 3 Wochen, weiche aber nie unter 8 Tagen in Bunzlauer oder gläsernen Gefäßen dergestalt weichen, daß die Masse des Kornbranntweins oder Spiritus ein wenig darüber stand. Wenn ich hiervon schweige, so geschiehet es, weil ich hier nicht weitläufig werden will, und der Deutlichkeit wegen jedem Rezepte die Weichungszeit beigelegt habe.

Beim Abziehn der mit Spiritus vermengten Spezien verfährt man übrigens nach eben der Probe, die ich beim Destilliren des bloßen Spiritus oben gelehret habe. Der Nachlauf bei