

doppelt oder dreifach abgezogenen Spiritus wird übrigens eben so, wie der beim einfachen gesammelt, und kann nachher, mit weniger Zuthat, durch nochmaliges Destilliren, zu weißen Magen- oder bittern Tropfen verarbeitet werden, wobei er die wenigen Kosten gewiß reichlich ersetzen wird.

Nun aber schreite ich zur Zubereitung des Zuckers, weil von dieser und der verhältnißmäßigen Bestimmung seiner Quantität und Qualität die Hauptkraft der Liköre und der Hauptgewinn des Destillateurs abhängen.

Hiebei sind noch die Mehresten blind gegen ihren Vortheil, und glauben bei wenigerem und schlechtem Zucker sich etwas zu ersparen, da dies doch allemal das Gegentheil seyn muß. Je feiner der Zucker, desto mehr und desto reinere, ich möchte sagen, desto feinere Süßigkeit theilt er dem Likör mit, und da der Zucker dem Spiritus zwiefach erhöhte Kräfte giebt, so kann man hinlänglich mit Zucker versüßtem Spiritus auch eine weit größere Quantität Wasserzugesatz geben, und hierin liegt der große Gewinn.

Ich hege die Hoffnung, man werde meine Anweisungen, die ich so aufrichtig und so deutlich, als sie in dieser Sache wohl noch niemand gegeben hat, mittheile, durch welche ich selbst ein glücklicher Mann geworden wäre, wenn