

deme solche Leute ihres Thuns keine rationes zu geben wissen/ sondern also bloß vnd ohne Nachdencken/ dasjenige/ was sie bey andern gesehen haben/ nach thun/ vnd auch ihnen im geringste keine Gedancken machen/ daß ein näherer Weg solche Spiritus zu machen/ seyn könne/ mit welchen ich auch allhier keinen Streit wil anfangen/ sondern nur allein kürzlich erinnern/ auff was Weise vnd Wege/ alles Korn- vnd Baumfrüchten mehr Spiritus, als auff gemeine vnd bekante Weise geben könne/ oder auff's wenigste neben dem Spiritu, wann er abgezogen ist/ noch etwas anders aus dem hinderstelligen (welches die Materi davon der Spiritus gemachet/ bezahlet/ vnd also der Brandtwein dardurch gar wenig vnd bißweilen auch gar nichts zu stehen komme/ vnd geschicht auff diese Weise.

Es ist bekant genug daß alle vegetabilien, als Korn/ Hecken- vnd Baum-früchten/ ja alles Gras vnd Kräuter/ durch vorhergehende præparation vnd fermentation, einen Spiritum ardentem geben/ aber immer eins mehr vnd besser als das ander/ nach deme es reiff oder vnreiff/ fett oder mager in seiner Natur ist. Dañ je fetter oder süßer dieselbe seyn/ je mehr Spiritus sie geben/ vnd je säurer/ vnreiffer vnd magerer/ je weniger Spiritus, vnd solches erst nach vorhergehender fermentation, durch welche die süßigkeit oder fettigkeit dahin gebracht wird/ daß sie hernach in der Distillation einen Sp. ardentem geben könne/ welches vor der fermentation vnmöglich were: Weilen dañ klar genug ist/ daß die vegetabilische Dinge ohne vorhergehende fermentation keinen Sp. ardentem geben können/ also folget daraus/ daß die fermentation allein vrsach sey/ daß dieselbe einen Sp. geben