

können/derohalben das einige Mittel ist/viel Spiritus zu erlangen / wann man die vegetabilien wol kan jähren machen/ dardurch sie bequām gemacht werden/ hernach ihren Spiritum gern in der Destillation von sich zu geben vnd je besser dieselbe fermentiren / je mehr Spiritus sie auch geben / weilen dann die gemeine Weise/ solche Früchten anzusetzen / heben oder fermentiren zu machen so kräftig nicht ist/ daß dadurch aller Spiritus könnte erhoben werden/ also bleibet der meiste Theil zurück in dem Kessel/welches bißhero zu nichts anders hat können gebraucht werden/ als die Schweine darmit zu messen/ ist aber nicht der rechte Weg/dañ aus denselben zu vorn erst die Ferriigkeit solte benommen vnd entweder mehr Spiritus, Bier oder Essig darvon gemacht/vnd dann die Treber den Schweinen geben werden / so vnd auff diese Weise kan doppelter Nutzen davon kommen/vnd ist dabey zu wissen / daß solche Arbeit in einem gemeinen Brennkessel/darinnen die Früchten anbrennen/ vnd einen vnlieblichen Geruch vnd Geschmack erlangen/ nicht geschehen kan/ sondern soll vnd muß in einem andern Instrument gethan werden/welches also beschaffen sey/ daß es vnmüglich ist daß etwas (wie dick es auch were) darinn anbrennen könne/ durch welches Mittel ein lieblicher vnd durch die secrete fermentation viel Brantewein erlangt wird: Also hastu nun genug verstanden/ wie es nemlich hergehen müsse / wann man aus Korn oder andern Früchten mehr vnd bessern Brantewein/ (dardurch doppelter Gewinn kompt) nämlich / durch ein besondere vnd secrete fermentation vnd einen besondern vnd bißhero noch unbekandten Brennkessel erlangen könne.