

zum Bierbräuen das Malz zu rühren pfleget / alsdann thun sie einen halben Scheffel geschrötteten Weizen oder Roeten zu dem Malz im Kübel oder Faß / und rührens mit dem Malz wieder gar wol umb / daß nichts knollich oder flutterich darinnen bleibe. Ferner lassen sie des gedachten heissen Wassers ohngefehr zween Eimer voll im Kessel wol sieden / dasselbe auch auf das Betreidig in den Kübel oder Faß gegossen / und den Kübel wol fest zugedecket / also bey drey oder vier Stunden stehen. Nach dieser Zeit eröffnen sie den Kübel oder Faß / und fühlen die Materi darinnen mit einem oder mehr Zubern kalten Wassers ab / daß man sie mit Hefen oder Barmen stellen kan / und rühren es nachmals gar wol umb ; Was knollig oder klosig ist / das reiben sie mit Händen entzwey / und stellen es dann mit frischen Hefen oder Barmen / sie seyen gleich von Bier oder Wein / wie man sonst das Bier zu stellen pfleget / und lassen es drey oder vier Tage / bis es sich wieder sencket / gehren und wol zugedeckt stehen. Also ist nun die Materia zum Brennen oder destilliren wol bereitet.

Wollen nun die Brandweinbrenner destilliren / so rühren sie erstlich die Materi im Kübel oder Faß wol durcheinander / damit sie nicht zu dick bleibe / sondern fein dünn werde / und füllen damit eine kühferne und inwendig verzierte Destillir-Blase / welche in einem Destillir-Ofen verkleibet seyn muß daß solche Blase ohngefehr drey Viertel voll werde / und ein Viertel leer bleibe / feuren in dem Ofen unter die Blasen an / und wann die Materi darinn beginnet warm zu werden / so pflegen sie dieselbe mit einem hölzernen Rühr-Spatel stets umzurühren / und sonderlich unten auf dem Boden / damit nichts anbrenne. Wann nun nach stätigen vielfältigen Umb-rühren der Rührspatel unten (so man daran fühlet) heiß geworden ist / daß sie eine Hand an ihm nicht halten können / alsdann wissen sie / daß es Zeit ist / den kühffernen Destillir-Helm / welcher mit seinen Röhren durch ein Faß kaltes Wassers gehet / auf gedachte Blase zu setzen / und denselben an den Fugen mit Laimen zuzuschmieren / oder mit leinenen Tüchlein oder Papier / darauf Kleister gestrichen ist / zu belegen. Ist solches gethan / und beginnet der Helm heiß zu werden / so stecken sie den Ofen voll Holzes / und stopffen die zwey Ofenlöcher unten mit Steinen zu / damit das Feuer nicht zu starck treibe / und die Destillation zu dick lauffe. Im Fall der Noth schmieren sie auch wol Laimen umb die vorgestopfften Steine. So es aber / wann das Feuer gar zu sehr gedämpft / zu mählig lauffet / so lüfften sie solche zwey Ofenlöcher