

ne mit kaltem Wasser/ und legen für sie Gläser oder Krüge vor/ feuren alsdann in dem Destillir-Ofen die Kohlen an / und wann der Helm bis an die Röhren beginnet heiß zu werden/ so stopffen sie / so bald es zu triefen anfängt / unten die Ofen-Löcher zu; und wo es etwan zu sehr lauffen wolte/ machen sie die Rauchlöcher des Ofens / so oben umb die Blasen herum sind/ gleichfalls zu. Sie halten auch für bequem/ daß man stets grobe leinene Hadern in kaltem Wasser geneht / oben auf den Destillir-Helm lege/ denn diese Abkühlung des Helms/ so wol auch daß des Helms Röhren durch ein Faß oder Tonnen / mit kaltem Wasser angefüllet/ gehen/ dienet darzu / daß die hitzigen Geister/ so durch das Feuer aus dem Brandwein aufgetrieben/ fein erquicket / abgekühlet/ und der Brandwein nicht brenzeleht / noch übel-schmäckend werde; und je gelindere Feuer sie hierzu brauchen/ je besser ist es.

Sie pflegen den Ubergang offtmals zu kosten/ damit / wann der starcke Brandwein herüber ist / und das Schwache zu kommen beginnet/ sie zu destilliren aufhören / und die vorgelegten und vorgesezten Geschirre hinwegnehmen/ auf daß der schwache nicht wieder unter den starcken Brandwein lauffe / und die Destillation vertheilt werde. Den guten Brandwein schütten sie in ein Fäßlein/ Krug/ oder sonst in ein Gefäß/ wie es ihnen gefällig/ und behalten ihn zu fernerm Gebrauch ganz wohl vermachtet/ daß die Spiritus nicht verriechen. Wann sie abgeläutert haben/ so giessen sie das Wasser oder Phlegma/ so nach der Läuterung hinten in der Blasen geblieben / bald heraus und hinweg/ denn es sonst in die Blase sehr einzufressen pfleget.

Das Weizen-Getreidig giebt am meisten und den besten Brandwein/ darnach das Korn oder Rocken / aber solcher wird in der Destillation bald anbrendig: Alsdann die Gerste. Der Haber giebt am wenigsten / und den allerschlechtesten Brandwein aus dem Getreidig. Das Malz aus Gersten gemacht / giebet auch guten Brandwein/ doch aber Malzengig. Wann man ein wenig Haber mit unter den Weizen mischet / als etwan den sechszehenden Theil / solches ist sehr bequem/ und giebt sehr guten Brandwein. Die Brandwein-Brenner lassen das Getreidig nicht klein mahlen/ sondern nur schrotten/ und beuzeln das Mehl daraus. Die Kübel oder Faß / darinn sie das Getreidig anfangs anmachen / und zur Destillation bereiten / müssen gasauer schmücken; seynd sie nicht sauer/ so schmieren sie dieselben mit Sauerteig. Diß ist die Art und Weise Brandwein aus Getreid zu brennen.

Von