Von Bier Hefen oder Varmen brennen die Brandwein-Brenner den Brandwein also: Bier-Hefen oder Bier-Barmen ift ein irze disch/dickes/schwehres Ding/das sich im Bier niedersencket/ und uns ten aufdem Grund des Fasses seket/warmer und trockner Natur/aufs blehender Eigenschafft/und wird darvon/wie von Wein-Hefen auch geschicht / ein guter Brandwein gedestilliret/folgender Gestalt: Gie gieffen die Bier Hefen in die kupfferne inwendig verzinte Blafe/ so in dem Destillir Ofen mit Leimen eingekleibet ist / doch daß die Blase etwan den dritten Theil leer bleibe / und machen ein Feuer mit Holk in den Destillir-Ofen ( und ruhren mit dem Ruhr-Scheit (fo vornen ets was breiter als hinten / und auch etwas langer als die Blase tieffist) Die Materi wohl umb/ aufdaßsie nicht anbrennen / rühren so langes bis die Hefen oder Barmen wollen aus der Blasen überlauffen / als= dann ziehen sie eilends das Feuer aus dem Ofen / damit die Flamme nicht mehr so geschwind treiben kan/ und segen den kupffernen Destillirs Helm auf die Blase/ und richten des Helms Rohren durch eine Conne/oder Faß/ mit frischem Wasser. Die Fugen des Helms und an den Röhren verkleiben sie wohl mit gutem Leimen /oder umblegens mit einem leinenen Tuch oder Papier/ darauf Kleister gestrichen; oder sie schlagen auch nur einen Hadern/ der in Hefen geduncket ift / darumb/ legen fürdie Röhren des Helms ein Receptaculum, Krug/ Glaß/ oder ander Geschirz/darnach lassen sie es ben einem Rohl-Feuer/mit ges bührlicher Regierung des Grads / immer mählig gehen und tropffen/ bis sich alles dasjenige / was spiritualisch in den Hefen ist / herüber gedestilliret hat/ welches sie daben mercken konnen : Gie lassen ein wenig in ein Schusselein lauffen/ und gieffen es ins Feuer; wann es nun gi schet/ und nicht mehr ein bloß brandeweinisch Feuer über sich fähret/so lassen sie das Feuer abgehen/ un giessen dasjenige/welches sie in die Res eeptacula oder vorgesetzte Geschirz aufgefangen haben / in ein Fäßlein/ oder sonst ander Gefäß/ das sie wohl verwahren/ damit ihnen die Spis ritus nicht evaporiren oder verrauchen konnen. Was nun in der Blas sen/ wann sie den Helm abgehoben haben / dahinten blieben ist / das gieffen sie etwan in eine groffe Butte oder Trog aus / denn es dienet gar wohl unter andere Schwein:Mast zu mischen/ und Schweine das mit ju maften.

Darnach giessen sie wieder andere Hefen in die Blase / und prose ediren in allem/wie ist angezeigt worden. Und dis thun sie also zum dritten oder viertenmal/ bis sie per destillationem so viel gesammlet dritten oder viertenmal/ bis sie per destillationem so viel gesammlet haben,