

durch welche die süßigkeit oder fettigkeit dahin ge-  
 bracht wird / daß sie hernach in der Distillation ei-  
 nen Spir. ardentem geben könne / welches vor der  
 fermentation vnmöglich were : Weilenn dann klar  
 genug ist / daß die vegetabilische Dinge ohne vor-  
 hergehende fermentation keinen Spirit. ardentem  
 geben können / also folget daraus / daß die fermen-  
 tation allein vrsach sey / daß dieselbe einen Spirit.  
 geben können / derohalben das einzige Mittel ist / viel  
 Spiritus zu erlangen / wann man die vegetabilien  
 wol kan jähren machen / dardurch sie bequäm ge-  
 macht werden / hernach ihren Spiritum gern in der  
 Destillation von sich zu geben vnd je besser dieselbe  
 fermentiren / je mehr Spiritus sie auch geben / wei-  
 len dann die gemeine Weise / solche Früchten anzu-  
 setzen / 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 kön-  
 nen gebraucht werden / als die Schweine darmit  
 zu mesten / ist aber nicht der rechte Weg / dann aus  
 denselben zu vorn erst die Fettigkeit solte benommen  
 vnd entweder mehr Spiritus, Bier oder Essig dar-  
 von gemacht / vnd dann die Treber den Schweinen  
 geben werden / so vnd auff diese Weise kan doppel-  
 ter Nutzen davon kommen / vnd ist dabey zu wissen /  
 daß solche Arbeit in einem gemeinen Brennkessel /  
 darinnen die Früchten anbrennen / vnd einen vn-  
 lieblichen Geruch vnd Geschmack erlangen / nicht  
 geschehen kan / sondern soll vnd muß in einem an-  
 dern