

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