

Wann nun die Laug aller durch die beyde Aschbüdden gegeben/welches darumb geschicht / daß die Asch der Laugen die Fettigkeit benimbt und frech zum wachsen wird / dann so behalt die / so zum ersten ablaufft/ besonders / und gib über die abgelauffene Aschen gemeine heisse rohe Laugen / laß die Aschen damit außwässern / dieselbig Laug / so zum andernmal durch die Aschē geht/ das heist starcker Nachdruck / folgendts wässere sie zum drittenmal mit heisser Laugen auß / das heist dann schwacher Nachdruck / dann mag die Aschen mit kalter gemeiner Laugen außgewässert werden/biß die stärck heraus kommet.

Starcker Nachdruck. Schwacher Nachdruck.

Auß der vorhergehenden Figur wirstu berichtet / wie die Büdden gesetzt/die Laugen gemacht/und darvon gesotten wird.

Wie man den Sud machen soll.

Dumb den schwachen Nachdruck / und gib den zum ersten in Kessel und sied / laß den schwachen / und dann den starcken Nachdruck gemacht in Kessel zurinnen/leztlich seud auch die erste abgelauffene starcke Laug zu / biß alles in Kessel kombt / und die Laug zum Wachs starck genug wird / wann der Sud leztlich starck worden/ so greiff bißweilen mit einem löcherten kuppfern Kellen in Kessel auff den Grund/ und so die Laug Saltz gibt / so felts im Kessel zu Boden / das heb mit der Kellen heraus/ und schaum immer den Schaum ab / dann es gibt leztlich viel Schaumes/ dann probire die starcke Laug/tropff ein Tropffen zween oder drey/auff ein kalt Eisen/oder auff ein Beyl/ wann die Tropffen bald darauff / als eine Buttern stehen / das ist / wann du das Eisen umbwendest/daß sie nicht abfließen/so ist der Sud zum wachsen starck genug/oder setz die Laug in ein kuppfern Schälchen / auff ein kalt Wasser/ so bald sie kalt wird/ so scheust oder wächst der rohe Salpeter / darbey du allemal sehen kanst/ob der Sud zum wachs starck genug ist/ auch sihet mans an der Kellen/damit man den Schaum abnimbt/dann wann sich der Sud daran zeucht als ein Del/ so seynd nie Proben recht / und so nun der Sud fertig ist/ sollen hundert Pfund deß Suds/biß in die siebenzig Pfund Salpeter in der Prob halten.

Wie der Sud probirt wird.

Wie der Sud zum rohen Salpeter wachsen/gerichtet wird.

Wann der Sud vorgeseztem Bericht nach bereit ist / so gib den auß dem Kessel / in eine gar starcke schmale / von Thannen oder Fichtenholz gemachte Büdden/darinn laß den Sud stehen/biß daß er ein wenig erkühlt / und sich der Schlam setz / so schlägt sich alsdann das Saltz an das Holz grobkörnicht an / und wann die Laug kühl