

auffänget und zusammen hält. Wo man aber ein solch Gefässe nicht haben kan / so ver-  
 richtet's endlich auch wohl ein ander kuppfferner  
 Topff / der Henckel hat / nur daß er wohl ver-  
 zinnet oder mit Bley verlassen sey / und sonst  
 nicht gebraucht werde / als eben hierzu. Da  
 geuß einen Becher voll Wasser / so viel 10 oder  
 12 Unzen am Gewichte austragen / hinein ;  
 setze es bey das Kobl-Feuer / und wenn es ein  
 wenig aufzusieden oder aufzurieseln beginnet /  
 wirff ohngefehr 3 Quintgen schwer des Café-  
 Pulvers drauff / doch muß auch behutsam ge-  
 than werden / daß man nicht was darvon ver-  
 geußt ; denn / so bald nur das Mehl ins Was-  
 ser kömmt / so bald verwandelt es sich in lautern  
 Schaum. Wann du es denn hernachmals  
 auffsieden / und an den Rand des Topffes kom-  
 men siehst / da rücke es stracks weg vom Feuer /  
 setze es aber immer wiedrum hinan / bis es ohn-  
 gefehr einmal oder 12 aufgesotten hat / jedoch  
 mit grosser Behutsamkeit / daß nicht etwas  
 darvon überlauffe und wegkomme ; wo diß ge-  
 schiehet / so ist dein sieden und Kochen umsonst /  
 weil alle Spiritus , (oder aufsteigende Parti-  
 ckelgen) und also die ganze Krafft völlig mitte  
 verlohren giengen. Hat es nu gnug auffge-  
 sotten / alsdenn nim den Topff gar weg (vom  
 Feuer) //

E

Feuer //