

denselben so lang darin stehen / bis alle Feuchtigkeit /
Fettigkeit vnd Gestanck davon verrochen / vnd der
Hafen mit der Materi durchaus glühe / dan leg
das Feuer ab / vnd laß den Hafen mit dem ienigen /
was vbrig darinn geblieben / erkalten. Nimb es
aus / wird einer grünen Aschen gleich seyn. Dieses
bewahre in einem behebten Geschirz vor der Luft / zu
seinem Gebrauch / als bald hernach folgen soll.

Darnach samble von deinem Brin auch ein
gut Theil / vnd dünste solchen in einem offenen Ha-
fen vber dem Feuer auß / also daß nur ein dicker
Safft vberbleibet / welchen du auch bewahren solst /
bis du seiner von nöthen hast. NB. In diesem
Safft oder Liguore ist die Krafft des Brins voll-
komblich beyammen ; dann wann der Brin noch
frisch ist / so gibt er ganz kein Spiritum von sich / wie
auch der newe vnd süsse Most thut / wann er noch
nit fermentiret ; so aber der Brin lang gestanden /
vnd in sich selber fermentiret / so kehret er sich vmb /
vnd gibe darnach in der Distillation einen starcken
Spiritum : Welches er aber nicht thut / wann er
noch frisch ist / darumb man solchen frischen ein-
kochen soll / auff daß er seine Kräfften behalte / wel-
che man dann hernach erwecken oder auffmuntern
kan / wann man selber will / oder seiner von nöthen
hat. Wie man solches auch bey dem newen vnd
süßen Most sieht / wann man solchen auff die Ho-
nig dicke eindünstet vnd bewahret / hernach wann
man will / durch Zuthun eines gemeinen Wassers
wieder in die Fermentation bringen / vnd zu einem
guten Wein machen kan.

Sol.