

## C A P U T II.

Von den hölzern Geschirren / welche an statt  
Kupfferner Besiken / Balneorum vnd an-  
derer Kesseln gebraucht werden.

Und erstlich von den Fässern / welche an statt  
kupfferner Brenn-Kesseln genommen können  
werden / darinn man allerhandt Spiritus ardentes  
von Wein / Birr / Häfen / Malz / Korn / Mehl /  
Wurzeln / Kräutern / Blumen / Samen / vnd an-  
deren Vegetabilischen Dingen / wie auch ihre Olea  
distilliren vnd machen kan.

Lasse dir von gutem Eichen Holz ein Fass ma-  
chen / einem andern Wein oder Bierfass gleich /  
solcher Grösse / als durch das kupfferne Instrument  
zum Kochen kan gebraucht werden / dann die kupf-  
ferne Kugel vnd Fass / darinnen man distilliren  
will / müssen aufeinander correspondiren / dann so  
das Fass grösser were als es solte / so würde gar zu  
viel Zeit dazu gehören / solches durch die Kugel ins  
kochen zu bringen / vnd einen Verdruss verursa-  
chen. Ein grössere Kugel kan wol zu einem klei-  
nern Fass / aber ein grösser Fass nicht zu einer klei-  
nern Kugel genommen werden. Dann je grösser  
die Kugel / vnd je kleiner das Fass ist / desto eher das  
Werck kan befördert werden. Weil aber diese In-  
vention darumb erfunden / vieler kupffernen Kessel /  
Desen / vnd anderer Gebäu w vnd Unkosten da-  
durch zu ersparen / also ist es nicht rathsamb / daß  
A iij man

334