

CAPUT XI.

Von Ansehen des Malzes.

W Ann nun das Malz geschrotten/ vnd klein gemacht ist/ so thue so viel davon als du zu distilliren vermeynest/ in ein Faß/ welches auffrecht auff dem Boden stehet/ oder in ein ander hölzern Geschirz/ vnd giesse so viel kalt Wasser dazu/ daß es damit wol kan befeuchtet/ gemengt vnd zertrieben werden/ darnach giesse vom Warmen auch noch so viel dazu/ daß der Saß zimlich dünn davon werde/ vnd zusammen laulecht/ vnd nicht heiß oder kalt seye/ dann mische etwas jungen Biergast oder Häffel darunter/ decke das Faß mit Decken oben zu/ vnd laß es also in der Wärme stehen/ so wirdt es bald anfangen zu heben vnd steigen/ darumb das Faß nicht voll muß gemacht seyn/ laß solches also in der Fermentation so lang stehen/ biß es nicht mehr träget/ sondern sich wieder nieder setzet/ welches ungefehr den dritten Tag geschicht/ so solches geschehen/ so ist das Malz fertig/ vnd bereyter zum distilliren.

CAPUT XII.

Von Ansehen des Honigs.

D Er Honig bedarff auch keiner sonderlichen Kunst vmb anzusehen/ sondern wird nur mit

B iij

6. 7.