

6. 7. 8. oder 10. mahl so viel warmen Wassers zer-
 trieben vnd vermängt/ vnd mit Gest angesezet /
 gleich bey dem Malz gelehret / vnd zugedeckt in der
 Wärmbede also heben lassen/ vnd so es außgehoben/
 ist er bequem zu distilliren. N B. Dieses ist aber zu
 wissen/ wann man den Saß zu fett von Honig lies-
 se / daß er wol etliche Wochen oder Monden jehren
 solte. Darumb ich allhier lehre viel Wasser dazu
 zu nehmen / auff daß die Fermentation desto eher
 geschehe / wiewol er sonst viel Spiritus gibt / aber
 auch sehr ungeschmackt / derhalben niemand rathen
 will / wann er ihme seine Unlieblichkeit nicht zu be-
 nehmen weiß / daß er einen Spiritum davon distil-
 liren solle / dann er nichts guts davon erlangen
 würde.

C A P U T XIII.

Von Vorbereitung der Früchten/ Samen/
 Blumen / Kräutern / Wurzeln / vnd
 andern vegetabilischen Dingen.

Die Baum-Früchte/als Kirschen/Pflaumen/
 Aepffel/ Birn/ Feigen/ Wacholderbeer/Hol-
 derbeer / Himbeer / Maulbeer / Brumbeer / vnd
 andere dergleichen Früchte / werden mit hölzern
 Stößeln in von Holz darzu gemachten Trögen ge-
 quetscht / mit warmem Wasser vbergossen / mit
 Gest angesezet/ vnd seine Zeit fermentiren lassen/
 wie oben bey dem Malz ist gelehret worden / die
 Saamen