

Saamen werden gemahlen / die Blumen / Kräu-
ter / vnd Wurzeln klein gehackt / vnd mit warm
Wasser vnd Gest zur fermentation gebracht.

CAPUT XIV.

I Annotatio oder Anmerckung.

¶ He man nun diese oder dergleichen obbescrie-
bene / durch die fermentation zugerichte vegeta-
bilische Dinge distilliren will / so muß man zuvorn
wol zusehen / ob das angefeste Werck wol gehoben
vnd gearbeitet habe / dann bißweilen durch Un-
achtsambkeit / entweder / daß mans zu heiß oder zu
kalt angestellet / oder nicht wol zugedeckt / daß die
kalte Luft hinein schlägt / dadurch das fermentiren
verhindert wird / vnd hernach in der distillation kein
Spiritus gehen kan : Dann durch die fermentation
wird der Spiritus ardens der vegetabilien entbun-
den / ohne welche keiner kan gemacht werden / auch
gibt es bißweilen Hindernuß / wann man zu frühe
oder zu spat das angefeste außnimpt vnd distilliret.
Dann so man zu frühe anfängt / vnd die völlige
fermentation noch nicht geschehen ist / so gibt es we-
nig Spiritus, vnd wird die beste Krafft offtermahls
von dieser Kunst vngewöhnten / als vnachtsamb hin-
weg für die Schwein geworffen / welches zwahr so
großer Schade nicht ist / wanns von Korn ge-
schicht / vnd die Schweine fett dadurch gemacht
werden / so es aber andere vegetabilische Dinge seyn /
die