

harrlichen Zusatz Wassers / als ers leiden kan /
 und in der destillation nicht überlauffe / setze den
 Helm darauff / und accomodire ein refrigera-
 torium oder Schlang in ein Faß mit kaltem
 Wasser daran / unnd fange an zu destilliren /
 gleich als man sonst Brandewein destilliret /
 so gehet ein guter Spiritus über / welchen man
 in einem Faß versamlen soll / biß man desselben
 so viel hat / daß man den Kessel darmit anfül-
 len / und solchen daraus rectificiren unnd läu-
 tern kan / und ob schon so gar viel nicht von der
 trucknē Heffen kombt / so gibts gleichwol so viel /
 daß es alle Unkosten / welche so wol zum Essig
 als Weinstein machen gehen / bezahlen kan.
 Wann dann aller Brandewein übergangen /
 unnd nur ungeschmack Wasser folget / so ziehe
 das Feuer unter dem Kessel herfür / und mache
 den Krannen / welcher an dem Kessel ist / und
 für dem Ofen außgehet / auff / laß die Heffen mit
 dem Wasser durch eine Rinne in einem grossen
 Sack / der in der Press ligt / lauffe / strick den-
 selben oben mit einem starcken Band wol zu /
 und lege die Press an / und presse also warm
 das nasse aus dem Dicken ; das nasse gieß also
 warm in ein besonder Faß / und laß es darin er-
 kalten / so coaguliret sich der Weinstein / unnd
 henger sich gerings herum an das Faß / unnd ein
 theil desselben fällt zu Boden / in Gestalt eines
 Sandes. Das übrige / welches in dem Sack ge-
 blieben ist / nimb heraus / lege es auff den Sol-
 der in die warme Luft unter das Dach / biß es
 trucken