

che/ und den Kessel verderbe: deroentwegen man
 den Kessel unten auff dem Boden mit einer
 Speckschwarten schmieren soll / ehe man die
 Hefen mit dem Wasser hinein thue / und den
 Branntwein davon destillire / so brennet es so
 leichtlich nicht an. Allhier könnte ich wol einen
 Handgriff zeigen oder lehren / wie daß die Hefen
 nimmer anbrennt / wann sie auch schon
 ganz trocken in den Kessel gethan würde;
 solte aber zu weitläufftig fallen im beschreiben /
 und zu verdriesslich dem Leser: Wann man nur
 dieses/ so beschrieben ist / wol und recht thut / so
 wird man genug damit gewinnen können. Wann
 du nun auff diese Weise eine gute quantität
 Weinstein aus der Hefen gezogen hast / der
 dann klein und nicht schön für Augen / sondern
 als ein Schlamm oder Sand anzusehen seyn
 wird; so mustu ferner also darmit zu Werck ge-
 hen/ und solchen entweder in grosse schöne Cry-
 stallen/ oder dicke Stücke an das Faß anwach-
 sen machen/ daß er theur kan verkaufft werden/
 welches also geschicht. Wann du solchen kleinen
 Weinstein in grosse Stücke machen wilt/ so fülle
 deinen Bren-Kessel/ oder einen andern der gröf-
 ser ist/ wenn du solchen hast/ biß auf eine Span-
 nen nahe voll/ mit reinen Wasser an/ und mach
 che solches kochend / wann es nun wol kochet /
 so thue von dem kleinen Weinstein/ welcher auß
 dem außgepresten sauren Wasser gefallen ist /
 immer ein Theil nach dem andern in das siedend
 Wasser/ und laß solchen darcin auff solviren/