



TRACTATUS QVINTVS.

Wie man auß dem Getreidig / als Weizen / Kocken / Malz / ic. Brandtwein
destillieren soll.

W An nimbt einen grossen Kessel / setzt den obers
Fewr / vnd wärmet darinnen vngesehr fünff Eymen
Wasser / doch muß das Wasser nicht sieden / sondern daß
es sonst gar heiß werde / darnach thut man einen halben
Scheffel Malz in einen grossen Kübel oder Faß / vnd
geußt des Heissen Wassers drauff / rührts wol vmb gleich wie man zum
Bierbrauen das Malz zurühren pfelet / als dann einen halben Scheffel
geschroteten Weizen oder Kocken / zu dem Malze in den Kübel oder Faß
gethan / vnd mit dem Malze wiederumb gar wol vmbgerühret / daß nichts
knollich oder flutterich darinnen bleibe. Nun lasse des gedachten heissen
Wassers ohngesehr zween Eymen voll im Kessel wol sieden / dasselbig auch
auff's Getreidig in den Kübel oder Faß gegossen / vnd den Kübel wol
feste zugedecket / also bey drey oder vier Stunden stehen / nach dieser Zeit
eröffne den Kübel oder Faß / vnd fühle die Materia darinnen mit einem
oder mehr Zubern kaltes Wassers abe / daß man sie mit Höfen oder Bar-
men stellen kann / vnd rühre es nachmals gar wol vmb / was knollich oder
floszig ist / das rucke oder reibe mit den Händen enzwey / vnd stelle es dann
mit frischē Höfen oder Barmen / sie seyn gleich von Bier oder von Wein /
wie man sonst das Bier zustellen pfelet / vnd lasse es drey oder vier Tage
lang / biß es sich wieder sencket / gehen vnd wol zugedeckt stehen. Also ist
nun die Materia zum brennen oder destillieren wol bereit. Wiltu nun des-
stillieren / so rühre erstlich die Materia im Kübel oder Faß wol durchein-
ander /

K

ander/