

Dieser *fæculæ* Dosis, ist/ wie oben von der *fæcula Aronis* gedacht/ eben dieselbe.

Auff diese weise nun kan man auch die *fæculen* auß der weissen *Lilien/ Peonien* vnnnd andern *Wurzeln/ welche* eine mehligẽ Substantz in sich haben/ sie seyen weiß/ oder anderer Farbe/ extrahieren, vnnnd seind die *fæculen* allesampt zu denen *Kranckheiten/ darzu* die *Wurzeln* gelobet/ vnd gut befunden werden/ sehr dienstlich.



ESSENTIARVM  
VEGETABILIVM  
ANATOMES  
SECTIO TERTIA.

**I**n dieser *Section* wird bewiesen vnd dargethan/ wie man die *simplicien* in gemein (welche man gedöret gebrauchẽ will) rechtmässig dörren vnnnd bewahren: Was für ein vnderscheidt der qualiteten zwischen den gedörten/ vnd den grünen vnnnd frischen *simplicien* zu spüren; Vnd wie man die *Essenzen* der wohlriechen-



chenden/ vnd von qualiteten hystigen vnd subtilen  
gedörten Kräuterischen theilen/ als auch der aro-  
maten oder Specereyen/ extrahieren vnd damit  
handlen soll.

### Caput I.

Wie man die Kräuter recht trucknen/ vnd  
in ihren Kräfften recht bewahren  
soll.

**D**ie exsiccation oder auffdörrüg  
der Kräuter/ ist ohne zweiffel der Not-  
turfft halben/ von den ersten Medicis  
erfunden worden. Dann/ in deme sie  
gespüre./ daß man das ganze Jahr durch/ aller-  
ley notwendige simplicien zu der Arzney die-  
nend/ frisch vnd grünen nicht haben könte/ haben  
Sie auff jetzgemeltes Mittel/ welches nicht allein  
bis anhero ist obseruiert worden/ gedacht: Son-  
dern es ist auch diß Mittel von solcher importanz./  
daß man es so wenig in der Arzney entberen kan/  
als wenig wir allerley Getreides/ dardurch wir  
ernehret werden/ en:beren können. Dann wenn  
diß Mittel nicht were/ müsten wir nicht allein/  
so vielerley Nutzbarkeiten/ die wir jährlich von  
den gemeinen/ vnd bey vns wachsenden simplici-  
en haben/ sondern auch allerley trefflicher aroma-  
ten vnd Gewürzen/ vnd anderer köstlichen vege-  
tabi-



tabilien, die auß frembden Ländern zu vns geführt  
 werden/ (welche außserhalb diesem Mittel verfaul-  
 len/ verderben/ vnd zu nicht kommen müssen)  
 mangel leiden/ vnd der selben gang vnd gar mis-  
 sen. Wie aber vnd welcher gestalt viel vnfleissi-  
 ge Apothecker/ (von denen rede ich/ die solchen  
 Dramen verdienen)/ mit trucknen der simplicien  
 handeln/ vnd umbgehen/ ist gnugsam am tage.  
 Dann so bald sie die Kräuter bekommen/ werffen  
 sie dieselben etwan auff eine Bune/ da Ragen  
 vnd Ragen vberlauffen/ vnd (mit ehren zu mel-  
 den) zu viel mahlen drein brunken; Item da  
 Spinnen/ Fliegen/ Staub/ vnd allerhand Un-  
 reinigkeit darein fallen kan. Vnd weiln Sie  
 bißweilen auß mangel der stetigen Sonnenhitze/  
 gar lang auff solchen Bunen liegen müssen/ ehe  
 sie trucken werden/ vnd also den einen Tag warm/  
 den andern kalt haben/ bald auch feuchtrige Luft  
 empfahen/ so fangen sie allgemach wenig bey we-  
 nig an/ zu verwelcken/ vnd werden durch diese  
 veränderung der Luft/ von ihrer gehörigen na-  
 türlichen Farbe/ vnd bestem geruch dermassen be-  
 raubet/ daß sie dardurch eine mächtige änderung  
 ihrer fürnemsten qualiteten, vnd schwächung ih-  
 rer Tugend gewinnen/ vnd vberkommen. Her-  
 nach thun sie dieselbe etwan in Säcke/ oder grosse  
 Schachteln/ in welche die eusserliche Luft eintrin-  
 gen/ vnd dieselbigen beschädigen kan: Oder hen-  
 cken



cken sie bißweilen Bündleinweiß in dämpffig  
Gemächer/ vnd verwahren sie also. Was aber  
für Schade auß solchem vnsteiß entstehen kan/  
lasse ich einen jeglichen verständigen Menschen  
darvon vrtheilen: Dañ daher kompt es offte/ daß  
die medicamenten das ihre nicht verrichten kön-  
nen/ welches dem patienten zum nachtheil/ vnd  
der löblichen medicin zu grosser verachtung ge-  
reicht.

Weiln man nun den Sommer vber/ sonder-  
lich in diesen septentrionalischen Ländern/ keine  
solche gestättigkeit des Sonnenscheins nicht hat/  
daß man dardurch die Kräuter geschwind auff-  
trucken könnte/ wie auch/ daß die Sonne bißwei-  
len einige Vnreinigkeit in der Luft fasset/ vnd  
dieselbe auff die Kräuter wirffet/ so ist nachfol-  
gendes Mittel/ das allerbeste vnd sicherste. Man  
sol eine mittelmässig grosse/ vnd vmb vnd vmb  
getäffelte/ oder wohlverwarte gedielte Stube ha-  
ben/ an dero Wänden von vnden auff drey oder  
vier Werckschuh hoch/ starcke hölzerne Absäße o-  
der Bande einfassen/ oder annageln/ welche vn-  
gefehr zwey Werckschuh von der Wand herfür  
gehen/ vnd erwan vler/ fünff/ oder sechs Werck-  
schuh weit/ (nach deme die Stube groß) vonein-  
ander stehen sollen. Vber diesen ersten Absatz/  
sol man widerumb/ vngefehr zwey Werckschuh  
hoch/ andere Absäße gleich den vorigen/ mit eben-  
mässig



mässiger länge vnd weise machen/ vnd nach gelegenheit der höhe der Stuben/ vber diesen andern Absatz/ noch zwey Werckschuch hoch/ den dritten auch wie die vorigen herfür gehen lassen/ vnd solches rund vmb an allen seiten der Stuben/ dafern es die Stube ertragen kan. Darnach soll man vnder verschiedene hölzerne Rahmen von Brettern/ vngesehr einer Hand hoch/ so breit/ als die Absätze auß der Wand herfür kommen/ vnd so lang/ daß sie auff den Absätzen ruhen können/machen lassen. Auff der einen seiten dieser Rahmen muß von dem starcken vngbleichten Canefas oder Hanffleinwad/ mit kleinen Nägeln fast auffgespannet/ vnd angenagelt werden. Oder man kan die Rahmen wie die hölzerne Siebe/ mit den bezeunten Boden/ bezäunen; Oder die Rahmen mit dünnen darzu geschnittenen Spänen gar eng vergittern; Oder sonsten einen Korb/ der gänzlich einem Siebe ehnllich sey/ von subreilen/dünnen Weiden/ von der länge/ höhe vnd weite/ wie gedacht/ daß Sie auff den Absätzen stehen können / siechern lassen.

Wenn man nun dieses alles in bereitschafft hat/ so streift man die Bletter der Kräuter/ so man trucknen wil/ von den Stengeln rein ab/ vnd zerspreitet Sie in gemelte Siebe/ drey oder vier Finger hoch/ doch daß man Sie nicht auffeinander trucke: Alßdañ hiehet man den Rachel-  
 ofen



ofen (welcher etwas niedrig/ vnd nicht zu hoch  
 seyn sol) ein/ biß die Stubbe eine ziemliche/ gleich  
 der heissen Sonne/ Hise empfahet; Dieselbe wär-  
 me muß also immer fort vnderhalten/ vnd die  
 Kräuter alle acht/ oder zehen Stunde einmahl  
 umbgekehret werden/ biß sie hübsch trucken seyn/  
 daß man sie zwischen den Händen zerreiben könn-  
 te/ welches gar in kurzer zeit geschicht. Darnach  
 bringet man sie auß der Stubben/ vnd nach dem  
 sie erkaltet/ thut man sie in starcke gläserne Fla-  
 sche / deren Mundloch vngesehr eines Thalers  
 breit/ vnd zu diesem ende mit fleiß gemacht seyen:  
 Oder man kan sie auch in Sieburgische erdine  
 Krüge thun. Man muß aber wohl zuschawen/  
 daß diese Beschirre nicht naß/ oder feucht seyen/  
 Vnd wenn man sie wohl gefüllet/ so stopfft man  
 die Gefässe/ mit einem darzu geschnittenen Korch-  
 stopffel/ in einer stück Blasen eingewickelt/ dicht  
 zu/ vnd bindet ein stücklein fein rein gewächset  
 Leinwad mit ein wenig Leder drüber/ daß keine  
 Luft drein dringen möge/ vnd stellet sie an einen  
 trucknen ort. So bleiben auff solche weise die  
 Kräuter so schön grün/ vnd so kräfteig/ daß es ei-  
 ne lust zu sehen ist. Vnd auff solche weise habe  
 ich die leibfarbe Rosen ( die sonsten der gemeinen  
 art nach gedörrt/ ihre Farbe gänzlich verlieren/  
 vnd gleichsam abgestorben scheinen ) gedörrt/ vnd  
 verwahret gehabt/ daß sie nicht allein eine sehr  
 schöne



schöne rothe Farbe behalten/ sondern auch einen  
 solchen trefflichen durchtringenden lieblichen ge-  
 ruch bekommen/ daß/ wenn man etliche Mona-  
 ten darnach/ das Glas/ oder den Krueg geöffnet/  
 vnd etwas darauß genossen/ Sie eine solche  
 anmutigkeit/ als wenn sie erst von dem Rosenstock  
 gebrochen weren/ von sich geben haben. Es blei-  
 ben auch die rothe Rosentöpfle/ so dz weisse von  
 den Blettern vnden abgeschnitten/ vnd obgedach-  
 ter gestalt darmit vmbgegangen wird/ recht Car-  
 mesinroth/ vnd so kräftig/ als man sie haben kan.  
 Ja ich habe also der schlechten Pappelblumen  
 dörren lassen/ die eine vber die massen schöne bla-  
 we Farbe/ gleich den Merckviolten behalten. So  
 kan man nun auff diese manier allerley Bletter  
 der Kräuter/ Blumen/ auch Rinden/ vnd Wur-  
 keln/ jedoch/ wenn dieselben zu dick/ daß man sie  
 zuvorn in dünne Scheiblein schneide/ auffstruck-  
 nen/ vnd gar lange zeit für der lufft (so der gedör-  
 ren simplicien gröfster Feind ist/ ihnen ihre Farbe  
 benimpt/ vnd sie zur Säule reiset) für Spinnen/  
 Fliegen vnd anderer Unreinigkeit/ in iren Kräft-  
 ren bewahren/ daß Sie allezeit dasjenige vollkörn-  
 lich verrichten/ was solche gedörte simplicien thun  
 können. Man soll auch merken/ daß/ wenn durch  
 die grosse menge d' Kräuter/ die stube voll dampffs  
 wurde/ man ein Fenster/ oder die Thür auffma-  
 che/ damit sich dieselbige hinauß ziehe; Jedoch  
 soll



soll man auch mit dem einhiken bescheidenlich  
 umbgehen/ damit die Kräuter/ vnd sonderlich die  
 etwas feuchter art seind/ durch die grosse Hitze/  
 nicht geschwind erweichen/ zergehen/ vnd durch  
 ihre eigne siedende Feuchte/ von ihrer besten tin-  
 ctur beraubet werden/ wie auch/ daß man hinge-  
 gen mit nachsolgung der nothwendigen Wärme  
 nicht nachlasse/ auff dz der feuchte dunst der Kreu-  
 ter/ so in der Stuben außgebreitet/ nicht wider-  
 umb auff dieselbigen schlage/ vnd ihre Farbe be-  
 schädige. Wer aber die gelegenheit eines solchen  
 Stubleins nicht haben kan/ oder die menge der  
 Kräuter zu trucknen nicht nötig hat/ der mag er-  
 wan ein hölzern Schranck/ vnd ein klein eisern  
 öfflein darzu machen lassen/ darinnen er mit ei-  
 nem gar kleinen Kohlfewer/ dieselben wenig sim-  
 plicien. so er vonnöthen hat/ exsiccieren mag. Es  
 sol aber der sulphurische gestanck der Kohlen erst-  
 lich fürüber seyn/ ehe daß man sie in dē Schranck  
 thu/ auff daß derselbige nicht auff die Kräuter  
 falle/ vnd ihre qualiteten beschedige.

## Caput II.

Was den Kräutern durch die dörnung ab-  
 gehe/ vnd was sie entgegen für Kräfte  
 widerumb gewinnen.

**N**ach dem die Kräuter in gemein/ durch  
 die

die  
 me  
 sam  
 hat  
 et  
 ged  
 Ka  
 we  
 die  
 Kr  
 auß  
 schi  
 star  
 se  
 die  
 Kr  
 gel  
 be  
 der  
 nie  
 we  
 W  
 der  
 ge  
 gen  
 che  
 nie  
 sole



Die dörnung ein wärmer vnd truckner tempera-  
 ment, sampt einer kleinen adstringentz, oder zu-  
 sammenziehenden art bekommen/ als sie vorhin  
 hatten/ wie solches schier augenscheinlich gemer-  
 cket vnd gespüret wird: So möchte jemand in die  
 gedanken gerathen/ ob dieses ihren natürlichen  
 Kräfften vnd Engenschafften nicht nachtheilig  
 were. Solchen zweiffel zubenehmen/ müssen wir  
 diesen grund warnehmen / daß nemlich aller  
 Kräuter fürnemste Kräffte vnd engenschaffters  
 auß der natürlichen composition ihrer vnder-  
 schiedlichen elementarischen materien, vnd sub-  
 stantzen, wie ich in dem ersten Capittel der ersten  
 section gemeldet habe/ entstehen/ vnd daß/ so lang  
 diese substantzen noch in vigore seind/ an ihren  
 Kräfften vnd engenschafften im grund kein man-  
 gel kan gefunden werden. Nun wird in der that  
 befunden/ daß diese elementarische substantzen  
 der rechtmessig gedörten Kräuter/ vnd deren die  
 nicht zu alt/ oder in ihrem wesen verfaulet/ vnd in  
 welchen nichts/ als eben die grosse quantitet des  
 Wassers/ welches sie zur auffwachsung/ vnd vn-  
 derhaltung ihres lebens auß der Erden an sich  
 gezogen hatten/ gebrechen thut/ noch aldar zuge-  
 gen seind. Dann es haben/ aufferhalb einer sol-  
 chen quantitet, die gedörte Kräuter desto weniger  
 nicht ihre notwendige/ wässerige Feuchte/ wie  
 solches der Vulcanus anzeigt/ vnd durch seinen  
 gebrauch



gebrauch gespüret wird. Seind nun diese Substantzen in esse, so müssen auch die Tugenden da seyn: Dann daß die gedörte Kreuter von der gemelten quantitet des Wassers entlediget seind/ bringet solches keinen schaden an den andern Hauptelementarischen Substantzen, auß welcher vereinigung/ wie oben gemeldet/ ihre Kräfte vnd Eigenschaften entstehen; Sondern es gehet disfalls mit denselben zu/ als wie mit allem Getreid/ darvon wir Menschen ernehret werden/ daß ihnen nemlich die vberflüssige/ rohe/ windige vnd auffblehende Feuchteigkeit benommen wird.

Wie nun durch das trucknen/ die ernehrende Substantzen in dem Korn nicht geringert/ sondern gestärket/ also auch hierinnen die Arzeneische/ dermassen in einem Hauffen versamlet vnd zusammen gerrieben werden/ daß sie darnach desto kräftiger/ vnd bequemer ihre Wirkungen ins werck richren können/ als zuvorn/ da die Hauptsubstantzen in der gemelten vberflüssigen Wasserigkeit gemenge vnd zerspreitet waren/ wie solches fürnemlich bey allen von Natur erwärmenden/ vnd wohlriechenden trucknen simplicien, an ihrem geruch vnd geschmack/ welcher bey weitem kräftiger vnd durchringender sich erzeiget / als da sie noch frisch vnd voller wässerigkeit waren/ zu spüren ist. Darumb geschicht auch/ daß (aufgenommen etlicher wenig grünen simplicien von gerin-



geringer importanz, so vnsern Leib durch etne son-  
 derliche flatulentz laxieren, oder denselben durch  
 vberschwengliche schlechte wässrige Feuchte/füh-  
 len vnd befeuchtigen/ solche würdungen/ wenn sie  
 noch grün vnd frisch/ stärker verrichten/ als wenn  
 sie gedörrt werden) die rechtmessig gedörrte vegeta-  
 bilien bey allen Medicis dogmaticis, allerley für-  
 neme composita darauf zu bereiten/ den Vorzug  
 für den grünen haben/wie solches in den Apher-  
 eischen dispensatorijs gnugsam zuersehen ist.  
 Man sol aber wissen/ daß/ ob zwar die gedörrte  
 simplicien auff vielerley weisen nützlich gefunden  
 werden/ die Essenzen doch in gemein/ vor ihnen  
 den vorzug haben.

### Caput III.

Was bey der extraction der Essenzen auß  
 den wohlriechenden/ vnd von qualiteten  
 subtilen hitzigen Vegetabilien in ge-  
 mein zu observieren sey.

**D**ie wohlriechende vegetabilien in  
 gemein/ so durchringender/ subtiler/  
 vnd hitziger qualiteten seind/haben nach  
 vndercheid ihrer art vnd natur/es sey wenig oder  
 viel/ etne subtile/ geistliche/ oder lufft-ige sulphu-  
 rische/ oleosische substanz, davon fürnemlich die  
 gedachte qualiteten entspringen/ in sich/ welche  
 leicht-



leichtlich durch die gewalt des Feuers/ von Beten  
 andern schweren vnd terrestrischen Substantzen  
 sich scheidet/ vnd wegsteucht. Derohalben kan  
 man auch in der extraction derselben Essenzen/ o-  
 der sonsten andern Zubereitungen/ als decocten,  
 Infusionen, oder Syrupis, nicht so sicher damit  
 vmbgehen/ oder handeln/ daß nicht etwas/ viel  
 oder wenig/ von solcher Substantz in die Luft zer-  
 streuet/ oder im rauch auffgehe/ vnd also ihre vol-  
 kommene erste harmonia substantiarum naturaliter  
 verändert vnd geschwächt werde. Jedoch sol man  
 wohl merken/ daß die gedörte simplicien hierin-  
 nen viel größerm schaden/ als die grüne oder fri-  
 sche vnderworffen seind. Dann in deme in den  
 gedörten simplicibus die wohlriechende Substantz,  
 von ihrer sumpffigen Wässerigkeit entlediget/ vnd  
 viel schärffer vnd durchringender am geschmack  
 vnd geruch/ wie ich hieroben bewiesen hab/ wor-  
 den ist; So folget darauff/ daß jetztgemelte sub-  
 stantz mehr/ bey der continuation des Feuers/ die  
 Flucht zu geben/ als in den grünen oder frischen  
 vegetabilien geneigt sey/ darinnen sie noch nicht  
 so weit in die action kommen/ oder gebracht/ son-  
 dern noch vnder den größten Substantzen vermi-  
 schet seind/ vnd denselben schier in solcher gestalt/  
 wie der spiritus des Weins an seinem Most han-  
 get/ biß er sich nach der fermentation, offenbaret  
 vnd flüchtig machet/ anleben.



Es wird aber dieses/ der meinung/ nicht von  
 mir gesagt/ als wenn ich die decocten, Infusen  
 vnd extrahierung der Essenzen/ auß obgemelter  
 art vegetabilien, vnd sonderlich der gedörten ver-  
 werffe/ vnd die simplicien in ihrer groben gestalt  
 administrirt, kräftiger/ als sonst ihre aufge-  
 zogene Essenzen seyn möchten/halten solte. Daß  
 solches meine meinung ganz vnd gar nicht ist/be-  
 vorab weil die ration, vnd die tägliche experientz  
 beweisen/ daß/ ob schon in der bereitung solcher  
 Essenzen/ etwas von der gemelten flüchtigen sul-  
 phurischen substantz sich verlieret/ daß jedoch in  
 dem residuo noch so viel Kräfte bleiben/ daß es  
 allezeit das jenige besser vnd bequemerlicher verrich-  
 ten kan/ als die dinge/ darauß sie gezogen seind/  
 in ihrer groben gestalt/ thun können: Sonders  
 mein sürnemster Zweck alhier ist dieser/ daß ich  
 erstlich rarhe/ so man die obgenante simplicien  
 grün oder frisch haben kan/ daß man auß densel-  
 ben die Essenzen bereite/ vnd nicht auß den ge-  
 dörten. Darnach aber/ weil vielerley sürreffli-  
 che wohlriechende/ vnd aromatische simplicien  
 seind/ die man nicht frisch/ sondern nur gedörte  
 haben mag/ daß/ wenn man ihre Essenzen extra-  
 hieren vnd bereiten wil/ man mit denselbigen de-  
 sto sürsichtiger procediere, vnd gressen fleiß an-  
 wende/ die gedachte subtile oleosische substantz,  
 so viel als immer möglich/ bey den Essenzen sube-



halten/ damit dieselbige desto kräftiger eine jede nach ihrer art/ ihre Wirkungen verrichten/ vnd ihre Tugenden beweisen mögen.

Ferner/ so einer sehr kräftige vnd nützliche Essenzen auß den gedörten vegetabilibus haben will/ sol er nicht auff die grosse quantitet, sondern auff das/ was gut ist/ schauen; Dann weil auff die vegetabilia entweder Wasser/ oder Spiritus vini, vñ ihre Substantzen damit zu extrahieren gegossen wird/ so muß man eine solche maß hertinnen halten/ daß man die Kräfte der Dingen/ nicht in gar zu viel liquore erträncke/ sondern nur eine solche proportion darin treffe/ daß es nicht zu viel sey. Dann wo dasselbe nicht geschicht/ muß man eine vnmäßliche quantitet des liquoris von der Essenz separieren, vnd dieselbige desto länger vber dem Feuer hylten/ vnd wird also die Essenz hierdurch viel mehr geschwächet/ als wenn man nur ein wenig liquoris zu extrahieren hat. Darumb die jentigen gar übel thun/ welche/ vmb die Essenzen der Dingen außzusehen/ nicht allein im anfang gar zu viel Feuchtigkeit darüber giesen; Sondern die Infusion mit newer Feuchtigkeit zum andern/ dritten/ vierdten/ oder mehr mahlen repetieren, so lang/ bis sie spüren/ daß der liquor von den Dingen nicht mehr tingiert, oder gefärbet wird. Vnd auff diese wise extrahieren sie nicht allein ein theil des holrechtigen/ gröbe-

Ren/



37  
sten/vngeschmackigen/vnd vnnützlichsten Wesens  
der Dingen/ sondern verderben auch das edleste  
theil der Essens damit/ welches in der allerersten  
infusion extrahiert wird.

Ingleichen verändert auch gar viel die Zu-  
genden vnd Eigenschaften der Essenzen/die vn-  
gebührliche lange digestion der vegetabilischen  
Dingen/ deren sich etliche Chymici vnderfangen/  
welches ich/ wenn ich von den oleis distillaris han-  
deln werde/ exemplariter demonstrieren will.

Endlich/ so ist es besser/ daß man in der ex-  
halation der Feuchtigkeit von den Essenzen/ son-  
derlich wenn man viel Infusum hat/ dasselbe in  
vnderschiedliche Schalen theile/ damit es bald  
seine consistenz erreichen möge/ als daß man es  
in einem grossen Kolben oder Schale zusammen  
halte/ darzu dann eine lange zeit vonnöthen ist/  
biß man die Essenz zu ihrem Wesen bringen kan.  
Welche Puncten alle wohl werth seind/ daß sie in  
acht genommen werden.

### Caput I V.

Die Essenz auß den gedörten Vermuth-  
knospen zu extrahieren.

**S** Mein Vermuth wächst hin vnd  
wider für sich selbst in grosser menge/ vnd  
ist seiner grossen Tugenden halber fast al-



ten Leutchen wohl bekandt. Wenn man seine Es-  
 senz sonderlich auß dem durren extrahieren will/  
 mag es also geschehen: Man nimpt der gedörren  
 Vermuthknospen/ welche kleine gelbe Blümlein  
 tragen/ vnd von ihren Stengeln abgestreift/ ein  
 halb pfunde/ die hacket man gar klein/ geußt des  
 frisch gedistillirten Vermuthwassers vier pfund/  
 oder an statt desselben/ gedistillirt Brunnenwas-  
 sers darüber/ vnd leß es in einem Glas wohl zu  
 vermacht/ in balneo Mariae gehen oder zwölff stun-  
 de stehen. Darnach presset man den liquorem  
 auß/ daß die Knospen trucken dahinden bleiben/  
 denselben liquorem leß man etliche Stunden in  
 einem Glas residieren, oder lechet ihn durch ein  
 Barbet säcklein/ bis er klar worden ist/ vnd setz  
 ihn in zwey oder drey Glas Schalen auff gelinder  
 wärme des Wasser dampffs/ bis er öhdick ist/ zu  
 exhalieren, thut ihn alsdann in eine Schale zu-  
 sammen/ vnd leß ihn eine solche consistentz be-  
 kommen/ daß man Pillen drauß formieren mag;  
 Dann die Essenz ist einem Extracto Aloës nicht  
 vngleich. Auß einem halben pfunde Knospen  
 wird man drey Loth/ oder etwas mehr Essenz ha-  
 ben. Es bleibt zwar in dem auf gepresten Ver-  
 muth noch eine bitterigkeit/ welche man wohl mit  
 anderm Wasser extrahieren könnte/ ich laß mich a-  
 ber für mein theil mit der ersten extraction, dar-  
 innen die edleste Tugenden seind/ begnügen. Et-  
 liche



Kche extrahieren auch diese Essenz mit spiritu vi-  
 ni, vnd behalt es in forma infusi liquidi, in Wein  
 zugebrauchen/ welches auch seinen sonderlichen  
 Nutzen hat. Wenn man aber den spiritum vini  
 darvon abziehen will/ vmb die Essenz/ so dartzu  
 ist/ zu restringieren, so wird man befinden/ daß  
 derselbige spiritus gar bitter ist/ vnd viel mehr  
 Kräfte von dem Wermuth mit sich raubt/ als  
 das Wasser nicht thut: Dann so man das ge-  
 melte Infusum mit Wasser gemacht/ in balneum  
 Mariae per distillationem zu exhalieren setzt/ wird  
 man gewahr/ daß das Wasser/ so darvon distil-  
 liert, gar ein geringen geschmack gegen dem besag-  
 ten abgezogenen Spiritu vini, von dem Wermuth  
 haben wird/ vnd solches auch nur in den ersten  
 vier/ oder sechs Tropffen/ weil das vbrige bald nit  
 anders/ als schlecht Wasser schmecket/ zu spüren.  
 Darumb auch zu rathen ist/ daß man auff solche  
 weise mit dem Wasser allerley Essenzen der wol-  
 riechende Dingen/ die nicht resinös/ oder hark-  
 echtig sind/ extrahiere: Wie dann solcher gestalt  
 die Essenzen von Majoran/ Melissen/ Basilicon,  
 Thymian, Rosmarin/ Salbey/ Dictamno Cre-  
 tico, Origano Cretico, Mentha moschatina,  
 Schoenantho, Scordio, Folio Indico, vnd andern  
 dergleichen viel mehr simplicibus können ausge-  
 zogen werden/ außgenommen/ daß ein jedes seine  
 besondere consistentz behalt/ daß nicht eine jeg-  
 liche



liche Effens so trucken/ vnd so hart/ werden mag  
als die Effens des Bermuths.

Die Tugenden dieser Effens belangend/ wird  
sie gemeinlich/ worzu das Bermuthkraut gut  
befunden wird/ gebraucher/ vnd ist sonderlich vn-  
der die Magenpillen/ vnd Antidoten wider Gifte  
vnd Pestilenz/ zu mischen/ sehr bequem. Man  
kan sie auch mit grossem nutzen vnder die Magen-  
salben/ Plaster/ vnd in den linimenten, welche  
man wider die Würmen bereitet/ gebrauchen.  
Sonsten hat diese Effens eine art an sich/ daß sie  
etlicher massen mit der purgirenden Eysenschafft  
des Aloës vberlein kompt/ in dem dieselbe auch die  
gelbe Gall/ wie sonsten das Bermuth zu thun  
pflaget/ angreiffet vnd außführet. Vnd daneben/  
ob schon diß Kraut außser allem zweiffel/ warmer  
vnd truckner qualitet ist/ (wie alle weise Medici  
solches zugeben) so hat es doch eine ziemliche som-  
niferische/ oder Schlafmachende Eysenschafft/  
welches doch ganz vnd gar der jentigen Arzten  
meinung/ die da starriren wollen/ daß alle somni-  
fera, oder Schlafmachende medicamenten, not-  
wendig kaltes temperaments seyn müssen. wider-  
streben thut.

### Caput V.

Von der Effens der gedörten rothen  
Rosen.

Diese Effens wird von den Chymicis in ge-  
mein



mejn Tinctura, oder Rosenfarbe genandt: Ich  
bleibe aber in diesem fall bey meiner obgesagten  
Meinung/ vnd nenne solche Extracten, Essensen/  
sie seyen gleich roth/ gelb/ blau/ grün/ oder wie sie  
wollen. Dann so man sich nach dem Nahmen  
Tinctur richten wolte/ könnte man fetterley ande-  
re Essensen von diesem Nahmen aufschließen/  
weil in allen Essensen/ entweder eine dunkelro-  
the/ dunkelgrüne/ schwarzbraune/ dunkelgelbe/  
recht schwarz/ oder andere Farben nach vnder-  
scheid ihrer Natur zu spüren/ vnd zu finden sind.

Zur extraction dieser Essenz von Rosen/ ge-  
brauchen erliche das Wasser / so mit dem Spiritu  
Vitrioli zuvor geschärffet sey / vermeinend hier-  
durch die Tinctur, (wie Sie es nennen) besser/  
als mit schlechtem Wasser aufzuziehen/ daß daß  
keinen rechten grund nicht hat. Sintemaln die  
Farbe der Rosen dardurch nur erhöhet/ vnd liech-  
ter gemacht/ derselben extraction aber mit nich-  
ten befördert wird. Vnd daß deme also sey/ so  
nehme einer ein decoctum, oder Infusum von ro-  
then Rosen mit schlechtem Wasser gemacht/ vnd  
gieszte nur erliche Tropffen Spiritus Vitrioli, Sul-  
phuris, Salis, oder Nitri darein/ so wird solcher li-  
quor also bald vber die massen sich so roth färben/  
auch höher an Farbe/ als immer die rothe Rosen  
an sich selbst sind. Solches siehet man auch an  
der rothen Rosen Conserv. oder Zucker/ daß der-



selbe von vndermischung solcher spirituum so roth wird/ als eine schöne liechte Carmesinfarbe. Ja es ist auch diese erhöhung der Farbe den Weibern/ so die Blumen hin vnd wider auff dem Marck verkauffen/ wohl bekandt/ welche die gedörte rothe Nägelein/ oder eingesalgene Rosenknöpfe/ (darvon sie Winterszeit Kränze machē) mit Scheidwasser der gestalt wissen anzustreichē/ damit sie ihnen dardurch eine hübsche Röte erwecken/ vnd anmachen. Vnd diese Farbe mag nicht allein den rothen Rosen gegeben/ sondern es können auch die blawe Viole/ blawe Kornblumen/ Borrassen/ vnd allerley andere blawe Blumen in gemein/ wie auch das blawe Papter selbst/ auff solche gestalt/ von der blawen in die rothe Farbe verändert werden.

Dieses gemahnet mich eben/ als wenn einer die Essenz der Gallöpfel per decoctionem, oder Infusionem, mit schlechtem Wasser außzöge/ (welcher proces dann richtig vnd gut ist) vnd käme darnach einer/ der es verbessern wolte/ vnd verordnete/ daß man das Wasser mit ein wenig rohem Vitriol schärffete/ weil auff solche weise das decoctum oder infusum gar schwarzlecht wurde/ vnd in eine Dinte sich veränderte/ vnd gebe solches alsdann für die rechte extraction der Gallöpfel Essenz auß/ daß doch im grund nichts were/ weil solche Farbe nur accidentaliter durch solche vermischung/

mifc  
dige  
weg  
vitr  
ein  
halt  
chee  
Stu  
änd  
der  
die  
ope  
Tro  
reco  
ber  
sich  
nen  
rhu  
der  
der  
den  
die  
sie  
wie  
mit  
sep  
qua  
vitr



mischung/ vnd nicht auß dem schlechte selbststän-  
digen wesen der Gallöpffel Essenz geschicht. Des-  
wegen sich dann die jentgen/ wenn sie spiritum  
vitrioli oder sulphuris mit Wasser vermenger/ auff  
einige vegetabilische substanzten gießen/ vnd als-  
bald eine schöne röthe spüren/ in meinung/ sol-  
ches seye eine beförderung der extraction der Tin-  
ctur. welches doch/ wie schon gesagt/ nur eine ver-  
änderung ist/ sehr verjrrren. Ja solcher Verän-  
derungen werden vnderchiedliche mehr / durch  
die permixtion der Dingen in den Chymischen  
operationibus gespüret/ wie ich solches in meinem  
Tractätlein / Septem Planetarum terrestrium  
recensio, genandt/ vnd andern meinen Büchern  
bewiesen/ darin viel / viel vnerfahrne Chymici  
sich sehr betriegen/ vnd eins für ein anders nen-  
nen vnd vrtheilen. Vnd so jemand solchen Ir-  
thumb entdecket/ vnd augenscheinlich beweiset/  
derselbe muß von ihnen für einen ignoranten in  
der Kunst außgeschrien werden. Gesezt aber  
den fall/ daß obgesetzte spiritus ein Mittel weren/  
die extraction der Tincturen zu extrahieren, daß  
sie doch nicht seyn/ so möchte man wohl fragen/  
wie sich doch die qualiteten der besagten spirituum  
mit dem simplici, in dessen Essenz die spiritus in-  
separabiliter vermischer vnd vereiniget bleiben/  
quadriren können: Dann eine Essentia rosarum  
vitriolata mag nicht simplex genennet werden/  
noch



noch darfür passieren. Derohalben so ist nichts  
bessers/ als daß man die Essenzen in ihrer schlech-  
ten Natur vñnd Wesen/ so viel als es die Kunst  
leiden kan/ extrahiere, So man aber für gut an-  
siehet in einem oder anderm/ den spiritum vitrio-  
li, zu sonderlichem Zweck zugebrauchen/ vñnd com-  
posita drauß zu machen/ kan man solches thun/  
wenn man es administrieren will. Mein proces  
aber die Essenz zu extrahieren, ist/ wie folgt:

Ich nehme vier Loth schöne wohlgedörre Ro-  
senknöpfen/ an denen dz gelbe vñnd abgegrüne-  
ten sey/ hacke sie klein/ vñnd schütze ein gemein  
pfundt gut Rosenwasser/ oder auß mangel dessel-  
ben/ gedistilliert Brunnenwasser darüber/ mace-  
riere es in balneo sechs stunden lang/ trucke das  
Infusum auß/ vñnd widerhole in demselben infuso  
die maceration mit andern Rosen/ zum andern/  
oder drittenmahl/ clarificier es hernach mit Eyer-  
weiß/ vñnd bereite die Essenz nach gewonheit/ die  
alßdann von Farbe/ hübsch hoch roth seyn wird.  
Dieselbe mag in allen affeibus gebraucht/ vñnd  
den compositis permisciert, darzu die rothe Rosen  
nützlich befunden werden.

Vñnd auß diese weise kan man mit den gedör-  
ren Salben/ Rosmarin Blumen/ gelben Violent/  
Zaffinen/ rothen Nägelcken/ vñnd andern umb-  
gehen.

Die Dosis ist von einem scrupel, halben  
Quint-



Quintlein/ bis an ein ganzes Quintlein/ mit ge-  
hörigem Zusatz.

## Caput VI.

### Von des Saffrans Essenz.

**D**er Saffran (welcher bey allen Nationibus fast in gemeinẽ gebrauch/ vnder verschiedene Speisen darmit zu färben/ vnd denselben einen guten geschmack zu geben/) bringet grossen Nutzen in der Arzney; Bevorab aber wird er vnder den cordialibus, oder herzstärckenden medicamenten (wohl zu verstehen/ in gebühlicher quantitet mässig gebraucht) hoch geschätzt/ vnd man mag ihn wohl billich ein aurum vegetabile nennen. Seine Essenz soll man auß dem aller besten/ vnd aufferlesensten/ zuvor gar klein gehacktem Saffran mit gutem Rosenwasser/ oder Pomeranzen Blühewasser/ so man es haben mag/ extrahieren, vnd zu dicker Honigs consistenz bey gar gelinder Wärme bringen. Man soll aber das Infusum mit ein wenig Eyerklar nach der Kunst clarificieren, wie ich in der ersten section von andern Sachen gemeldet hab; Dafi es würde sonst die Essenz/ weiln in dem Saffran also extrahiert, eine mucilagino-fische matery ist/ wo dieselbe durch die clarification nicht geschieden/ leichtlich verschimlen. **Wo diese**



52

diese Essenz mit allem fleiß zubereitet wird/ so stit  
der man nicht allein eine ziemliche gute quantitet,  
gegen den Saffran zurechnen/ sondern sie ist auch  
gar schön glänzend/ gelbroth/ vnd eines sehr an-  
mutigen geruchs/ vnd bleibt ja so lang gut/ als  
die/ so mit Brandwein der gemeinen weise nach  
aufgezogen wird/ welche allezeit einen vnliebli-  
chen Brandweinschen sauren geruch behelt.

Die Tugenden des Saffrans seind vollkôm-  
lich in dieser Essenz. Man gibe darvon ein Ger-  
tenkörnlein schwea bis zu fünff/ oder sechs auff  
höchste/ auff einmahl/ in Wein/ gedistillirtem  
Wassern/ oder sonst in andern liquoribus ap-  
propriatis vermenge/ vnd mag auff vielerley wei-  
se/ so wohl eufferlich/ als innerlich des Menschen  
Leibs genuset werden.

## Caput VII.

Wie man die Essenz von den aromatischen  
Nägeln/ vnd andern Specereyen  
extrahieren soll.

**D** wohl die Essenzen der subtilis-  
sten aromatum oder Specereyen nicht  
so sehr/ als der andern simplicien im  
gebrauch seynd/ vnd daß der mehrertheil solcher  
aromaten nur schlechte Pulversweise/ in welcher  
gestalt sie ihre Kräfte genugs erzeigen/ gebrau-  
chet.



Wey/ vnd vnder die composita vermischet wird:  
 So will sich doch keines weges (der ordnung hal-  
 ber) gebühren/ daß ich ihre extraction vorschwe-  
 gen/ vnd vbergehen solte.

Die Extraction der Nägelen Essenz ge-  
 schicht also: Man nimpt vier Loth gar klein ge-  
 hackte/ stark riechender Nägelen/ geuß darüber  
 zwölf Unken gedistillirt Wasser/ vnd vier oder  
 fünf Unken des besten rectificierten spiritus vi-  
 ni, der von gutem wohlriechendem Wein gedistil-  
 liert sey/ maceriert es in balneo, nach der Kunst  
 In einem wohlverschlossenen Glas Kolben / vier  
 vnd zwanzig stunden lang: Darnach seihet man  
 das infusum, vnd presset das residuum stark auß/  
 daß keine Feuchtigkeit in den Nägelein bleibet  
 vnd wenn es seine faeces gesetzt hat/ geußt man  
 den liquorem klar darvon ab: Alsdaß distillirt  
 man per balneum Mariae, vngesehr drey theil des  
 liquoris gar sanfft ab/ welchen man in einē Glas/  
 entweder andere Nägelen damit zu extrahiren,  
 oder in andern Sachen zugebrauchen/ behalten  
 kan/ weil in dem spiritu vini ein geschmack von  
 den Nägelen ist. Was aber dahinden bleibet/  
 wird in eine Glasschale gethan/ vnd folgendes zu  
 seiner gehörigen consistenz gebracht. Nach die-  
 sem proces kan man die Essenz auß dem Zimmet/  
 Galgan/ Ingber/ langem vnd rundem Pfeffer/  
 Cardamömlein/ Calamo odorato, Granis Para-  
 disi,



disti, Spica Indica, Zierwar/ vnd andern dergleichen  
 aromatischen Dingen extrahieren. Die  
 Ursach aber/ warumb man den rectificierten  
 Brandwein zu dem Wasser thut/ ist diese/ daß in  
 den Gewürzen/ neben der ziemlichen guten quan-  
 titet der Essenz/ die in gemeinem Wasser dissol-  
 vierlich ist/ auch eine resinofische/ oder harreichte-  
 ge substanz herschet/ welche durch das Wasser al-  
 lein nicht mag extrahiert werden/ sondern in den  
 corporibus dahinden klebend bleibt. Wenn man  
 aber den spiritum vini darzu thut/ wird diese/wige  
 zugleich mit außgezogen/ daß man sie in der Es-  
 senz haben kan. Darumb man auch bisweilen  
 mehr quantitet des spiritus/ nach dem man spüret/  
 daß viel von solcher harreichtigen substanz für-  
 handen/ darzu nehmen soll. Solche aromatische  
 Essenzen gebraucht man fürnemlich / Zucker-  
 Morfellen/ oder Zeltlein darvon zu bereiten/ vnd  
 vnder einige Lattwerge/ Pillenteig/ vnd andere  
 composita zu mengen/ darinnen eine gar gerin-  
 ge quantitet so viel verrichten kan/ als ein hauffe  
 Pulver der gestoffenen Specereyen thun mag.  
 Sie seind auch sehr dienstlich/ vnd bequem vnder  
 die Vberschlege/ Säiblein/ Balsamen/ oder Pfla-  
 ster/ die man wider Ohnmacht/ Schwachheit des  
 Hertzens/ Blödigkeit des Magens/ der Mutter/  
 vnd andere Glieder/ vnd wider Gift/ eusserlich  
 zu gebrauchen pflegt/ zu vermischen.

Caput



## Caput VIII.

Von der Essenz der gedörten Citronen Schelffen.

**M**An schelt das gelbe theil von der dicken schwammechtigen substanz der Citronen Schelffen/ sein dünn ab/ vnd dörret sie mit sonderlichem fleiß auff/ so viel als man will. Dieselbige pulverisirt man/ vnd infundirt sie in so viel gedistillirt Brunnenwasser/ als genug ist/ darnach leß man es vier vnd zwanzig stunden lang/ in balneo Mariae, bey siedendem Wasser macerieren, separiert das infusum, vnd nach dem man es mit Eyerweiß clarificirt hat/ bringet man es zur consistentz einer Essenz/ moze solito. Also kan man auch mit den Limoniers vnd Pomerangen Schelffen handeln.

Die Dosis dieser Essenz ist von einem halben scrupel bis an ein ganz scrupel in liquoribus appropriatis auff einmahl.

## Caput IX.

Wie man die Essenz auß der gedörten Angelica Wurzel/ vnd andern dergleichen extrahieren soll.

**D**ie Angelica Wurzeln haben eine kräftige vnd wohlriechende aromatische harkechtige



tige Essenz. Derowegen muß man mit deroselben extraction, der gestalt/ wie ich kurz zuvor im siebenden Capittel von den aromatischen Driägeln gelehret/ umbgehen. Vnd auß solche weise werden auch die Essenzen auß den Wurzeln der Imperatoriz, Valerianæ, Carlinæ, Petasitidis, Aristolochiz, Gentianæ, vnd andern der gleichen mehr/ am geruch kräftigen/ alexiterischen oder gift strebenden gedörten Wurzeln/ so in den theriacalischen compositionibus, vnd Antidotis sehr fürtrefflicher hoher Tugenden vnd Kräften gefunden werden/ extrahiert. Inmassen dann obseruiert ist/ daß nur die schlechte Essenz der Carlinæ, wider Bisse/ vnd wider viel schwere affectus so wohl diurnos als acutos, mehr nutz verrichten kan/ als manche gemeine Confectiones alexiteriz, die von vielen Stücken zusammen geseket seind.

Belangend aber die Angelica Essenz/ wird dieselbe zu allem dem/ darzu die Wurzel commendirt, gebraucht. Die Dosis ist von sechs granen zu einem halben/ biß an ein ganzes scrupel auß einmahl.

### Caput X.

Wie man die resinolische Essenz des ligni Aloës extrahieren soll.

Das edle Lignum Aloës, oder Paradis holz/



Holz/ behelt seine stelle recht vnder den medica-  
 mentis cordialibus. Dann es wird bald keine  
 fürnchme Herksthärckende confection componirt,  
 da dieses Holz nit darunder gethan werde. Vnd  
 ist die warheit zu sagen ein hochnütliches medi-  
 cament, aber ein grosser schade/ daß man es gar  
 selten in schönen grossen stücken/ die vollkom-  
 mentlich gut seyen/ sondern nur meistens in  
 kleinen fragmenten bekommen kan. Man findet  
 zwar etliche vnerfahrne Apothecker/ welche ein  
 besonder schwer schwarzlechtes Holz in langen  
 glatten stücken geschnitten/ darinnen keine aro-  
 matische qualiteten zu spüren seind/ vnd das im  
 brennen einen widrigen geruch von sich gibt/ vnd  
 alsbald zu Aschen wird/ für recht gut Lignum A-  
 loës kauffen/ vnd vnder den medicamenten für  
 gut dispensieren. Wie aber etliche Materialisten  
 mit irem nutzen/ zum detriment aber vieler Kran-  
 cken sich darüber kitzeln/ vnd solche albere Apo-  
 thecker außlachen/ wenn sie dieselbigen ein solches  
 Holz für das beste lignum Aloës kauffen sehen/  
 vnd die fragmenten des wahren ligni Aloës, die  
 sie für vnnüt ansehen/ bleiben lassen/ wie ich sol-  
 ches nicht eins/ sondern mehrmalen mit meinen  
 Augen gesehen/ welches eine grosse Schande vnd  
 Schade ist/ daß man dasselbe auff den Apothecken  
 (da es geschicht) passieren lesser. Derohalben/  
 wer die Essenz des rechten ligni Aloës haben will/



der sol keines weges/ so er keine grosse stücke darā von bekommen kan/ obgemeltes Holz gebrauchen/ sondern auß den fragmenten wie nachfolget/ die Eysen außziehen.

Man nimpt ein gemein pfunde/ der außerelesenen vnd besten fragmenten des Paradissholzes/ die man haben kan/ vnd die/ so viel als möglich ist/ mehr dunckelbraun/ als grawlechte von Farben/ bitter am geschmack/ vnd schwer am gewicht seyen/ vnd die auß bald/ wenn man ein klein bißlein auß eine glüende Kolen/ oder eysen wirfft/ einen schwarzen feisten liquorem, wie Pech von sich geben / welcher im brennen einen vberaus lieblichen vnd anmutigen saurlichen/ aromatischen geruch erzeiget/ vnd ein schwarz Bläßlein/ welches sich gar langsam in Asche verwandelt/ hinder sich leset. Dann es seyen sonsten die stücklein so klein/ als sie wollen/ wosern sie nur gedächtere Kennzeichen haben/ so können sie gnug passieren/ vnd ist an der größe so sehr nicht gelegen. Dieselben stößet man klein zu Pulver/ besprenget sie bißweilen mit ein wenig Rosenwasser/ daß es nicht außstaube: Darnach geußt man darauff sechs pfunde wohlgerectificierten vnd recht dephlegmierten spiritus vini, vnd leset es in balneo Mariae in einem ziemlichen grossen Kolben/ mit seinem blinden Helm wohl zugedeckt/ bey mittelmäßiger Wärme/ daß das Wasser nicht kochen/ vnd



vnd das Glas in stücken springen thu/ drey tage  
 lang maceriren. jedoch daß man es bißwetlen gar  
 sanfft vmbschüttele oder bewege. Man lasse es  
 darnach kalt werden/ vnd gieße den liquorem in  
 einen gläsernen Distillier Kolben / von den faci-  
 bus klar ab/ vnd thu darzu ein gemein pfund gut  
 Rosenwassers/ alßdann so stehet man den spiri-  
 tum vini per balneum Mariae, igne lentissimo ab  
 daß es nur gar langsam distillire/ biß daß keine  
 brennende substantz mehr heraus kompt/ vnd  
 das Rosenwasser dahinden bleibe. Den gedistil-  
 lierten spiritum helet man besonders/ zu einer an-  
 dern extraction, oder zu einigem Herkßstärckenden  
 Krafftwasser/ mit andern aromatibus zugebrau-  
 chen. Was aber nach dieser distillation hinder-  
 stellig ist/ das schüttele man/ wenn es noch warm-  
 lecht ist/ in eine Porcellan Schüssel/ oder starcke  
 Glasschale/ so wird man eine rechte harkechtige  
 substantz, so sich auff den Boden setzet/ finden/  
 vnd so etwas an dem Kolben klebt/ kan man es  
 mit einer langen hölzernen Spatel loß machen/  
 vnd dem/ daß in der Schale ist/ hinzu thun. Dar-  
 nach gießet man das Wasser von dieser harkech-  
 tigen substantz ab/ vnd waschet sie ein mal/ oder  
 zwey mit Rosenwasser/ daß Sie keinen geruch  
 von Brandwein behalte. Endlich trucknet man  
 diese matery, bey gar sanffter Wärme von der  
 Feuchtigkeitt ad resinæ consistentiam ab/ daß man



kleine Zellelein oder Ruchlein darvon machē könne. Dieselbe sol man in einem doppeltem starken Zuckerläßlein wohl verwahrt auffheben. Vnd diß ist die edle resinolische Essenz des ligni Aloës. Was aber das hinderstellige Pulver des Holzes/ so die Essenz gar außgezogen ist/berriffet/ wird dasselbe/ so man es anzündet/ keinen lieblichen geruch mehr von sich geben. Im fall aber noch etwas kräftiges darinnen were/ könnte man es vollkömlich durch auffziehung des abgedistillierten spiritus vini, außziehen/ vnd wie angedeutet/ also fort procediren. Oder man kan es auch/ weñ die kräftigste Essenz in der ersten extraction von dem Pulver heraus kommet/ vnder einige Rauchpulver vermischen. Vnd auff diese weise kan man die resinolische Essenzen des Cypressenholzes/ weissen Santals, vnd dergleichen extrahieren.

Des ligni Aloës hartechtige Essenz/ist rechte schwarz von Farbe/bald rote die schwarze Ambra, oder das beste Ladanum, hat einen ziemlich bitteren/ doch nicht vnanmutigen geschmack/ mit einer zusammenziehenden qualiter, vnd wenn man nur so viel/ als ein Pfefferkörnlein auff einer angezündeten Kohl brennet/ gibt es einen sirtrefflichen/ anmutigen/ säurlichen/ roborierenden oder stärckenden geruch von sich/ welcher vber alle andere odoramenten das Gehirn stärcket/vnd die leben-



lebende geister des Herzens erquicket/ daß es also  
für die/ welche ein flüssig Gehirn haben/ sonder-  
lich für zarte Persohnen/ die keinen andern star-  
cken geruch vertragen können/eine der besten rau-  
cherung gibt/ die man haben könne. Ja wenn es  
vnder die köstliche wohlriechende pastillen von  
Ambra. Moscho, &c: (die man zur raucherung  
der Gemächer vor hohe Potentaten/ vnd andere  
fürneme Stands Personen zu machen pflegt) in  
einer ziemlichen quantitet permisciert, gibt solche  
composition ein vberaus lieblich/ vnd gesundes  
temperament im geruch. Inwendig genuzet/  
stärcker es auch das Gehirn/ Herz/ Magen/ die  
Mutter/ ermuntert alle Sinne/ vnd roboriert  
alle andere geschwächte vnd relaxierte Glieder/  
auß kalten vnd feuchtigen Flüssen verurschet.  
Zur zeit der Pestilenz ist es ein gut confortatiff,  
vnd also gebraucht/ kan es mit viel größern kräf-  
ten das jenige verrichten/ was das allerbeste/ vnd  
außerleseste lignum Aloës in seiner ganzen sub-  
stantz nicht thun mag. Vnd für war/ so die Me-  
dici in diesem Stück ihrem Negsten recht dienen  
wolten/ könnten sie nichts bessers thun /als den A-  
pothecern (sonderlich denen in grossen Städten/  
so das vermögen vnd gelegenheit/ solche n edica-  
menten recht zubereiten/ haben) anzurordnen/ daß  
Sie allezeit mit dieser Essenz versehen weren/ vnd  
daß man sie in die Trochiscos de gallia moschata.



confectionem Alkermes, vnd vnder alle andere  
Herzstärckende confectiones, vnd pulveres aro-  
maticos, darin das lignum Aloës kompt/ anstatt  
des gepulverisierten Holzes vermischete. So  
wurden auff solche weise die gemelte composita  
in ihren Wirkungen viel kräftiger vnd bewehra-  
ger befunden werden.

Man kan sicher von dieser Essenz/drey/vier/  
sechs bis auff zehn Gerstentörner schwer auff  
einmal/ gar subtiel gepulverisiret cum vehiculis  
appropriatis eingeben. Oder man leß auch ein  
paar Unzen Zucker in Melissenwasser ad consi-  
stentiam manus Christi kochen/ vnd rühre ein  
Quintlein dieser Essenz subtiel gepulverisiret dar-  
vnder/ mit sechs oder acht tropffen olei Melissæ,  
vnd mache morsellen darauß/ in gemelten affecti-  
bus zugebrauchen. In Summa/ man kan sie in  
der medicin zu vielen dingen/ vnd auff vnder-  
schiedliche weise nützlich/ so wohl eusserlich/ als  
innerlich des Leibs genießen/ welches zu beschrei-  
ben gar weitläufftig were/ auch ein jeder verstan-  
diger Medicus leichtlich solches vernehmen vnd  
verstehen kan.

### Caput X I.

Ein nothwendiger Bericht/ wie man etliche  
Essenzen der aromatischen Dingen in ih-  
ren Kräfften stärcken/ vnd wie man  
dieselben bewahren vnd behal-

ten soll

Es



**E**s ist nicht ohn/ vnd mag die sache in  
 bereitung der Essentzen auß den Spece-  
 reyen/ vnd andern wohlriechenden gedör-  
 ren simplicion nicht so genau abgehen/ daß man  
 nicht etwas von ihren subtilesten nützlichen sub-  
 stantzen, wie obgedacht/ verliere. Diß ist aber  
 fürnemlich von den simplicibus, welche eine sub-  
 tile/ geistliche vnd flüchtige Olier in sich haben.  
 Derowegen vmb solchen Verlust zuerstatten/ ist  
 dieses ein fürtreffliches gewisses Mittel/ daß/ so  
 man eine solche Essenz ( es sey auß Citronen-  
 schelffen/ Zimmer/ Nägelein/ Rosmarin/ Majo-  
 ran/ Sassafras &c:) dergestalt/ wie oben gelehrt  
 ist worden/ bereitet hat/ man ohngesehr gegen  
 dem zehenden/ oder zwölfften theil des gewiches  
 der Essenz ein theil gar subtil gepulverisirten  
 Zucker Candel nehme/ vnd etliche Tropffen des  
 Oels/ so auß dem simplici besonders/ gar frisch  
 gedistilliert ist/ darunder thun soll/ daß der Zucker  
 einen kräftigen geruch vnd geschmack davon be-  
 komme. Des Oels darff nichts mehr vnder den  
 Zucker gemischt werden/ als daß der Zucker nur  
 davon befeuchtiget sey/ vnd mischet also diesen Zu-  
 cker vnder die Essenz. Wenn nun diese mixtur  
 wohl mit der Essenz vereinbaret ist/ wird dieselbe  
 in ihren Kräfften gestärket/ vnd ihr so viel ersetzt/  
 als Sie immer in der evaporation hat zu ver-  
 lieren gehabt. Was aber andere art der resi-



nosischen Essenzen/ oder die sonsten auß solchen simplicibus gezogen werden/ welche per distillationem mit wasser keine Niteten von sich geben/ angehet/ so leiden dieselbige kein noth/ vnd man darff sich auch weiter deßhalben nicht bekümmern. Endlich so wil sich auch geziemen/ daß man solche Essenzen alle/ in gläsernen Geschirren wohl zugemacht/ in örtern/ oder Gemächern da eine küle Luft sey/ behalte. Dann ihnen die Wärme/ so ihre subtileste Theilen/ sonderlich durch länge der Zeit/ agitieren vnd exhalieren macht/ grossen Schaden zufügen kan.



ESSENTIARVM  
VEGETABILIVM  
ANATOMES

SECTIO QVARTA.

Wie man die Essenzen auß den mittelmäßig purgierenden Vegetabilien extrahieren soll.

**D**ie rechte purgierende simplicien werden in dreyerley Classes gethetet. Die ersten werden benigna. als