

De DISTILLEER-KONST.

Onderwijfende hoe men uyt Kruyden,
Bloemen en Zaden, Wateren en Olie sal
distilleeren.

In het oprechte gebuyck van
de Krupden / Bloemen en Za-
den / die men in sijn Hof onder-
houdt en aenqueekt / te genie-
ten / kan men der selver kracht dooz
Konst merckelijck verbeteren / en uyt de
selve krachtige Wateren en Olie trecken
of distilleeren; het welke wel op verschey-
de en veelderhande manieren / en dooz
veelderlepe instrumenten geschiet / doch
sullen hier maer twee van de booznaemste
en ghemackelijckste maniere beschrijven ;

(als zijnde het andere / het werck der
Chymisten) welke onse manieren al-
leenlijck geschieden dooz twee instrumen-
ten / als een kopere ketel en een kloek/
ende ghelijck een goet gereedschap / na-
men seght / de helft van den arbeidt is.
Soo sal ick tot nader kennisse der on-
kundige alhier neffens de afteekeninge
van een Distilleer-foznuys / oock be-
schrijven / hoe ende op wat manier
het selve moet gheboutwt of ghemetselt
worden.

Afteekeninge van een Distilleer-foznuys met sijn
Koel-vat en andere toe-behooren.



Det Distilleer-foznuys in sijn geheel/
ghemetselt van slechte Gouwische steen/
alsoo die best tegen 't branden magh.
Waer in een kopere ketel op die selve
wijse ghemaect / als de Brandewijn-
branders ghebuycken tot haren Bran-

derpe gemetselt staet / waer op een Helms
gepast wordt / veeltijds van koper / doch
seer qualijck / alsoo de opwasemende damp-
pen daer in bergaderende / indien sy ee-
nige suurighepdt of scherpighept by haer
hebben / lichtelijck een quaden smaect/
ja selfs

In selfs benijghheit daer upt komen na haer te trecken / weshalven de selve Helm of geheel dick vertint / of geheel van tin moet gemaect worden / welck laetste het alderveplighst is / van de twee Deurtjens is het bodenste / een Stoockgat waer mede een psere Koofter moet gelijk gelept werden / om vuur op te stoken. Het onderste is een lucht en Aeschgaetje / den beck van den Helm komt over een met de Slangh / de welke in een Koel-bat moet staen / het welck met kout water moet op-gebuult worden / om de dampen upt de Helm in de Slangh / (die om de selve reden als vooren van de Helm is geseght van tin moet wesen) te verkoelen / op dat het niet heet soude mogen kominen in den Ontfanger / ende als dan hederben; Dit Fornuys dan op dese wijze gebouwt zijnde / komen wy tot de Distillatie / waer in twee dingen boozamentlijck staen aen te mercken / als vooreerst hoe veel Waters om te distilleeren op de Krupden moet gegooten worden / en ten tweeden hoe veel Waters van weder pont Krupdt mach afgetrocken worden / waer in de koude en vol-sappige Krupden van de drooge en heete verschillen: Want de koude natte Krupden hebben om de veelheydt hares saps minder Waters van noden als de heete en drooge; by Exempel.

Giet op 12 pont Cichoreye kleyn gehacht en gekapt zijnde / 16 pondt Waters / t'samen in de Ketel gedaen hebbende / distilleert het met matelijck vuur / de Helm op de Ketel geset zijnde / ende des selfs Juncture ofte voegen met Kroggendeegh nauw toe ghestreecken hebbende / treckt daer af 8 of ten hooghsten 10 pont Waters / op welke wijze alle koude en bochtige Krupden moeten ghedistilleert worden / als

Bornagie.
Boon-bloeyfel.
Buglossie.

Carde Benedict.
Duyve-kervel.
Endivie.

Latouwe.
Lelien.
Nacht-schade.

Scabiofe.
Suringh en meer andere.

Doch tot de gene die heeter en drooget van natuure zijn / als volgen /

Ayeruyt.	Lavendel-bloemen.
Byvoet.	Moeder-kruydt.
Confilie de Greyn.	Majoleyp.
Hysoop.	Poleye.
Kruyse-munt.	Roosmarijn.
Lavas.	Salie, &c.

Mach men wat meer water nemen en af-trecken / als by Exempel. Tot 12 pont Averuyt, 18 pont water / daer af-trekkende 14 pondt waters. Sommige en zijn soo nauwkeurigh in 't af-wegen van de Krupden en van 't Water niet: Maer sy verdeelen alleen haer Distilleer-ketel in vier gelijcke deelen / waer van sy een deel met de Krupden / en twee deelen met water op vullen / de distillatie continuerende / soo lange de krachten dooz de reuck of smaect vermerckt werden / en de Krupden geen perijckel van aenbranden onderworpen en zijn. Maer op dat de krachten van de vooz-verhaelde Krupden dooz de distillatie te beter upt-getrocken worden / moet men in acht nemen / dat de versche en vol-sappige Krupden / kleyn gestooten / en met haer eppen sap in plaets van water overgoten zijnde / in een hoele plaetse / tot datse eenige suure of gorigheyt verkreagen hebben / gestelt moeten werden; maer over de drooge en die heeter van natuuren zijn / werdt water bereyscht / daer by doende een weynigh gist van bier / op datse te eerder gooz werden en fermenteeren of gisten mochten. En op dese wijze daer na in de Distilleer-ketel gedaen / werdt upt de selve de fijnste deelen of geesten / en de booznaemste krachten getrocken en vergadert. Dit vooz soo veel aengaet de distillatie in 't generael; doch zijn noch eenige bysondere manieren om sommige Krupden te distilleeren.

Ma-

Maniere om Water uyt Aert-besien te maken.

Neemt 4 pont Aert-besien, deselve wat gekneust hebbende / giet daer op 4 pinten Wijn / t'samen een dagh of twee ge-weecht hebbende / doetse in de ketel en distilleertse sachtjens / op dat de vucht niet aen en brande / ende u Water daer dooz een brandige smaect krijge / wacht u oock van al te veel af te trecken / alsoo te veel bochtigheytz verblogen zijnde / uwe vucht in groot ghevaer soude staen van aen te branden.

Op dese wijze worden gemacckt de wateren van

- Lelien van Dal.
- Caneel.
- Hondts-draf, &c.

Maniere om gemeen Roose-water te maken.

Neemt 1000 Probencp-roosen / de welke ghy de bladers van hare knoppen afgedaen hebbende / sult in de ketel smijten / daer op gietende 12 mengelen waters / distilleert het selve soo langh ghy bevindt het water noch reuck te hebben. Doch hier moet insonderheyt op het vuur gepast worden / alsoo de Roosen te heet ghestoockt wordende / seer licht opbliegen en den Helm van de ketel smijten.

Nota. Wanneer dit Roose-water eerst nieuw of versch gedistilleert is / heeft het niet als een fuische lucht over sich: Doch een maent of twee gelegen hebbende verliest den selven / en krijght als dan een seer lieflijcken en aengenamen reuck.

Maniere om Roose-water te maaken, sonder toe doen van water, ja oock om Roose-koecken te maken.

Neemt een timen kloock / waer van ghy de figuur hier sien meught, Als zijnde



het bovenste een timen kloock / het middelste een looden Back / het onderste een kopere Foznups waer in het vuur ghestoockt wordt.

Neemt dan versch gepluckte Probencie-roosen / en bult den looden Back met desselfs af-gepluckte bladers / die op 't zant in 't Foznupsje staet / daer op setende den timen kloock / en onder den Back des kloocks een ledigen Fleisch / op dat het water daer in druppe. Maect dan een kleyn vuur van Houte-kolen in het Foznupsje / wel lettende dat het vuur niet te sterck en zy / want het water anders brandigh soude smaecten / ende de koecken zwart verbranden / ende ghy vergeessche arbeidt gedaen hebben / wanneer nu alle de bochtigheden uyt de Roosen is / 't welck ghy sien kunt met de kloock eens op te lichten / soo neemt de Roosen daer uyt / die ghy in een koeck gebacken sult vinden.

Op dese maniere kunt gy uyt alle bochtige Krupden / en Bloemen / Wateren distilleeren / sonder eenigh bocht daer by te doen. Wanneer maer de Krupden kleyn gescherft of gestampt zijnde / in desen loode Back worden gedaen / en op de vooz-verhaelde wijs gedistilleert.

Maniere om Roosen een heel Jaer te be-
waren om te distilleeren.

Neemt versche en gabe Roosen / plückt
de bladeren van haer knoppen / en stroyt
een weynigh Sout op den bodem van een
aerde verglaesde Pot / daer dan op stro-
pende een laeg van die versche afgeplückte
Roosen-blaen / en soo voortz / laegh om
laegh Zout en Roosen / boven op weder
wel voorszende met ghenoeghsaem Sout /
en ghy sult het gantsche jaer Roosen kun-
nen hebben tot de distillatie.

Tweede maniere.

Wanneer den hoop der Roose-bladen
te grooten beslagh maecten / soo kunt
ghy de selve wat stampen in een Mortier /
of met een Hack-mes heel kleyn hacken /
en voortz daer mede leven / als nu de eer-
ste maniere is gesecht.

Oewyl wy in 't begin mede hebben ge-
seght van het distilleeren upt Zaden / soo
sullen wy kortelijck gaen verhandelen /
hoe en op wat maniere / de Olien upt
Zaden en anderen vruchten kunnen ghe-
trocken of gemaect worden.

Om Olie van Venckel te maken.

Neemt Venckel-zaet dat niet te versche
noch te oudt is / 't welck ghy in een Vij-
fel heel fijn sult stoten / giet dan daer soo
veel water op / dat het daer in rupm sop
mach zwemmen / en doet het in de kopere
Ketel / hier vooren beschreven. Eerst
sacht ende daer na by heet vuur gebende /
en ghy sult seer schoonen Olie bekomen /
drijvende op het water / den welcken ghy
door een glazen trechter moet van het wa-
ter schepden / ende tot het gebuyck be-
waren.

NB. Dit water dat in de distillatie van

de Olie overkomt / kan bequamestich
voor het water dat men upt krupden di-
stilleert gebuyck worden / ja is oock veel
krachtiger.

Op dese wijze worden gemaect dese na-
volgende Olien, als van

Anijs.	Dil.
Comijn	Genever &c.

Als mede van

Alst.	Kruyse-munt.
Confelic.	Majoraen.
Poleye.	Seven-boom.
Roosmarijn.	Wijnruyt, &c.
Salie.	

Doch moet gelet worden / dat van dese
laetste / in plaets van zaedt / drooge krup-
den mochten ghenomen worden / ende
voortz gehandelt / als van de Olien upt
Zaden is gesecht. Van dese nabolgende
moet men om Olie te distilleeren de ver-
sche schillen nemen / als zijn

Citroen.
Orangie-appels en Limoenen.

Oock kunnen van dese voorverhaelde
Zaden en krupden met Brandewijn ge-
distilleert worden / als

Anijs.	Alst.
Comijn.	Genever.

Als oock

Citroen-schellen en meer andere.

Welcke Brandewijn-wateren / om de
delicate smaect mogen soet ghemaect
worden / daer by doende twee oncen
Candy-sproop tot pder pint / en sal goet
bebonden werden.

E Y N D E.