

Destillierbüchern zu erkennen gegeben/und da einem etwan weiter Bericht davon man-
gete/Kan er sich desselbigen leichtlich bey guten Laboranten erholen/2c.



Das II. Capitel.

Vom Wein.

Auch Spiritu Vini, Aceto Vini, Tartaro oder Weinslein.

Eine kurze Beschreibung des Weins / seiner Na-
tur/Art und Eigenschafft / auch was zum theil für köstliche/hoch-
nügliche/zur Argheney dienliche Mittel darauß bereitet werden.

Der Wein/als das alleredelste Gewächse aller wachsenden Dinge / wird
vom Theophrasto Paracelso genandt das Blut der Erden/ein Spiritus
der da gar subtil und wenig/aber mit vieler Phlegma verfasst ist. Dast
in Wein seind zwuo Substanzen/sagt er/Als eine ist Substantia vinosa,
das ist diejenige / darinnen der Spiritus vini ligt / Ja diese ist das rechte
Corpus darinnen die wahre Essentia vini ihren sit hat. Die anderen ist supstantia
phlegmatica, die da lex und trusen und ein süßes Wasser ist.

Und ist dem Wein in Generatione, seine Natur auß vielen edelen Tugenden/so
im Erdreich seind/gegeben/die sich doch mit unterschied befindet / als zu verstehen / so ein
Stock Wein/oder Geschlechte von einem Weinstocke/ in zehen/weniger oder mehr Res-
giones oder besondere Landschaften vone nander gesetzt wird / das sein Wein / den er
gibt/am letzten nicht gleich ist für ein Gewächse zu erkennen / wiewol er von einem
Stocke kömpt/sondern es richtet sich ein jezt der Wein/nach Arth seines Landes / dar-
innen er gewachsen ist als stärker und schwächer / säurer und süßer/besser und böses/und
der gleichen / solche ursache nimpt sich auß der Erden/die dann an einem Orthe anders
als am andern ist / Dann ein Orth Erdreichs hezu bessere bereitschafft / als der andere
Ort hat / welches dann an dem zu erkennen / das an einem Ort des Erdreichs rauhe
dinge herfür kommen und wachsen/ein ander Orth Erdreichs aber / subtilere Gewächse
bringt.

Derwegen ist gar viel daran gelegen / das der Wein einem Lande / da nicht viel
Postes, Pleureses, noch Pustula seind/auch nicht viel Febres, noch auch keine Wasser-
sucht regieren / Item / das er auch sonst zu rechter (denn er hierinnen auch seine Weis-
sterschafft haben wil) und zu gesunder zeit gepflanget und gewachsen sey / nitmal in ei-
nem Lande / da solche Krauckheiten viel umgehen und gemein seynd / die selbigen
Seu.

Seuchen auß Arth des Landes kommen und derhalben dem Menschen diese Gebrechen und schwachheiten zu ziehen/Also auch diese Arth den Wein regiert/wie man dafi siehet/das solche Krafft die Trauben bald machet faulen.

Ferner gehören auch zu Wachung eines guten Weins/eine gute Constellation, guter Sonnenschein früh und spat/guter Wind und Orientalische Luft / Itemal dieses alles Dinge seynd/die da dem Weine das böse aufstreiben / ihn wol digeriren und zeitig machen/das er gesund zu trincken wird/und also den Wein in Arth nach sich incliniren.

Es ist eigentlich wahr/der Himmel/Sonne und Luft nehmen dem Wein seine irrdische wiederwertige Grobheit/und groben Geschmack / den er aus der Arth der Erden hat/und geben ihm andern guten lieblichen Geschmack/mit seiner rechten süsse/Denn Sonn und Zeit geben einem jeglichen Geschlechte des Weins / Derer dann viel und mancherley sind/wie solches der unterschiedliche Geschmack und Farbe/auch mannichfaltige Arthen der Lande da sie gewachsen/ze. gnugsam beweisen) seinen höchsten Grad nach der Linien darinnen er geordnet ist. Und werden durch solche Gradirung viel Böshheiten/so auß der Erden beyne Wein mit lauffen/temperirt und hingenommen.

Ohn zweiffel wahr ist / das die Weintrauben von zweyen unterschiedlichen Hitze zeitig werden/Die erste Hitze ist ihnen für sich selbst angebohren / Die andere Hitze aber/kompt ihnen von der Sonnen / Und wo die Trauben nicht zuvor für sich selbst ihre natürliche und angebohrene Hitze und Wärme hätten köndten sie durch die Gewalt der Sonnen/so rein und wol nicht gekocht werden / sondern verblieben eben wie egliche andere Früchte/die durchaus von Natur kalt/welche/ob sie schon durch die Gewalt der Sonnen zeitig werden/jedoch ihre angebohrene Natur in keinem Weg verlieren. Die weil dann durch der Sonnen Hitze die Trauben zu ihrer Wärme gebracht werden/diese aber an allen Orten nicht gleich kräftig/und auch egliche Trauben nach dem Boden und Landes Arth ihren Geschmack an sich nehmen/so folget/das nach Unterscheid des Orts und Landes/auch die Weine unterschiedlich seyn.

Die Weinbeeren sollen auch für ihrer rechten Zeitigkeit und Reiffe / nicht von den Stöcken abgelesen werden/dann wo sie zu frühe abgelesen werden/so wird hernach der Wein ganz unvermöglich/und kan gar nicht zu seiner rechten Stärke kommen.

Ein recht natürlicher guter Wein/sol an der Substantz subtile und lauter/ und an der Farbe schön seyn/und wo er ohne Mangel wächst / so wird er Diaphanisch/ Perspicuisch in seiner Farbe/das ist/der weisse Wein/sol nicht grün/nicht wasserfarb/ noch trübe sein/ Der rothe Wein aber/sol recht schiller roth seyn / das ist seine rechte Art/dann dicke Rötche ist wieder die Natur/ und ist eine Terrestriter.

Am Geruch sol er auch lieblich seyn/und am Geschmack nicht sauer/ dann wo viel Säure ist/da hat die Böshheit die Güte überwunden/sondern er sol nach Gelegenheit der Art des Weins in seiner rechten Süsse seyn.

An der Zeit oder Alter/sol der Wein zum trincken zu nügen/nicht zu Jung oder zu sehr alt seyn/Jedoch ist die älte des Weins viel besser dan die Neue/auß Ursachen/das

daß sich der Spiritus Vini oder Geist des Weins mehr setzet und digerirt / mit oder in der Zeit/dann daß er für der Zeit oder in der frühe thut/ Wie dann die fürnehmsten Aergere den Most und gar neuen Wein für warmer Natur und Complexion im ersten Grad achten und setzen/ Der aber nicht gar neu/ noch auch nicht gar firnen oder alt ist/ setzet man in andern gradum der hitzigen und warmen Dinge/ So er aber gar Alt und Firnen/ wird er von ihnen hitzig im dritten Grad gehalten / Und sind sonst in einer Summa von allen Weinen folgende Stücke wahr zu nehmen / Als erstlich deren Substanz und Wesen/ dann ihre Tugenden/ Quantität und Qualität/ der Geruch/ Geschmack/ die Zeit und das Alter.

Derjenige Weitt/ der noch keinen Weinstein gesezet hat/ ist am krefftigsten/ daß hernach so ein Wein Weinstein gesezet hat/ wird viel Krafft im Weinstein befunden/ und offte mehr dann im Wein/ Bud ist alhie ein feines Kunststücke (Im Fall man den Wein præserviren wolle/ daß er keinen Weinstein setzen solle) zumercken.

Præservatio. daß der Wein keinen Weinstein setze.

Man sol den Wein in ein kaltes Erdreich vergraben/ unten und oben ihn wol zudecken/ darnach so ligt er gar lange ohne Weinstein zu setzen.

Wie hoch sonst der Wein in heiliger Göttlicher Schrift angezogen und was für gewaltige/ ja uns Menschen in diesem vergenglichen Leben / gang unbegreifliche/ grosse/ wichtige und heilsame Mysterien/ der Allmächtige/ gütige Gott/ durch seinen lieben Sohn den Herren Christum/ als unsern Seeligmacher/ uns darinnen und darmit fürbildet/ fürtragen und auftheilen läset/ das haben wir in der H. Biblia mannichfaltig zu lesen/ werden es auch zwar/ nach Gelegenheit der Zeit und Umstände/ in Versammlung Christlicher Gemeine/ zum ersten durch getreue Lehrer und Prediger unterrichtet und erinnert. Derwegen ich es unüßbig zu seyn erachte/ von denselbigen grossen Geheimnissen alhier viel zu tractiren/ erkenne mich auch zu sehr geringe/ wenig und unvernünftig zu solchen hochwichtigen sachen/ der selbigen mich zu unterwinden/ Sondern es ist mein fürnehmen alhier nur dahin gerichtet/ was leiblicher weise dem Menschlichen Körper/ der Wein mit seinem rechten ziemlichen und guten Gebrauch nütze. Dargegen auch was er in seinem unrechten / unziemlichen und bösen Gebrauche/ demselbigen für Schaden und Nachtheil/ zeitlich (geschweige als dann dem ewigen) bringe. Item wie er zu bequemen fürtrefflichen Arzney Mitteln Ehymsisch distilliret und bereitet/ auch in Arzneylichen und andern mannichfaltigem nutzbahrem Gebrauche/ angewendet werden kan/ anzeigen. Der liebe Gott und Vater aller Gnaden gebe/ daß ein jeder getauffter und dem Gnadenbunde einverleibter Mensch/ ihn und alle gute Gaben / die uns seine Gütigkeit gnädig und mildiglich in diesem leiblichen Leben verliehen hat / Christlich und wol zu seines Göttlichen Namens Ehre Lob und Preis/ mit Dancksagung genießten möge/ Durch Jesum Christum unsern lieben Herrn und Heyland/ sampt kräftiger Mitwirkung des Heiligen Geistes/ Amen.

Des Weins gute Tugenden.

Es ist der Wein ein gutes natürliches Geträncke/ zur Nothdurfft/ zur Gesundheit
Erster Theil. B heit

heit/und auch zum Bollust nutzbarlichen/jedoch mäßiglichen trincken / und kommen seine Virtutes auß der Subtile des Weins / das ist auß Art des nutrimentischen Weingeists/wann der Wein mit rechter Maß und nicht überflüssig genüget wird. Dann nichts bessers ist die Natur zu kräftigen/und den Kräftigen des Leibes nichts fruchtbarlicher/als guter natürlicher reiner Wein mit Mäßigkeit getruncken. Daher dann Galenus und Hipocrates sagen/das der Wein vielmehr eine Arzney als eine Nahrung zu schätzen sey / dann der Mensch wird dadurch in allen Kräften recht lebendig gemacht und gestärket/seine natürliche Wärme und Hitze erquicket/erwecket und genehret/die Natur von allen bösen Dünsten/Unreinigkeiten/ Cholera/ groben/trüben/Melancholischen Feuchtheiten/erdünnet/erkläret und gereiniget/auch die Sinne/ Vernunft und Verstand geschärfet/Er stärket das Herz/er freuet/er frischer/ und machet fröhlich das ganze Gemüthe des Menschen/dämpffet Sorge/ Angst und Traurigkeit/vertreibet allen Kummer/ Unmuth und Trauren / richtet auch mancherley und gangwunderbarliche Veränderungen des menschlichen Gemüthes an / als bey den traurigen Menschen die werden davon gang fröhlich/ leichtsinig und gutes Muths. Die fruchtsamen und verzagten werden gar freudig/kümmlich und beherzt/Die kargen werden freigebig und die stillen redsprechig/2c. Auch so bringet er gute Hoffnung und bringet zuwegen/das man Elend und Jammer eglicher massen vergisset / Derhalben man den trostlosen/kümmlichen/betrübten Seelen / und denen so das Leben verwirret haben/Wein zu trincken geben sol.

Das Gehirn stärket er auch/er läutert die Augen und das Gesicht / bringet süßen und sanften lieblichen Schlaf/einen guten Geruch / machet Lust zum Essen/gibt dem menschlichen Körper gute Nahrung/machet das sich die Speise im Magen wol seget/kräftiget den selbigen/daher sie wol verdauen kan / Und welcher einen blöden und anigen Magen hat von Kälte/der lasse ihm alle Morgen einen guten Trunck weißen Wein wärmen/und trincke den / und weil er seiner Reinigkeit und Subtiligkeit halben die Nahrung und Gefäße der Speise hin und wieder in alle Glieder/auch durch die allerengsten Äderlein führet und auftheilet / damit sie ihre Erholung und Nahrung empfangen/verwegen sollendiejenigen/die fast dürr und mager vom Leibe sind/sich des Weins rechter ziemlicher massen gebrauchen / so nemen sie vermittelst desselbigen zu/ werden leibig und völig. In der Heilige Apostel Paulus vermahnet seinen Jünger Timotheum/das wegen vielfältiger Schwachheit und blöden Magens/sol er sich des Weins mäßiglich gebrauchen.

Der Harn wird auch durch den Wein fortgetrieben / dann er alle innerliche Glieder erwärmet/die Verstopffungen eröfnet/und die überflüssigen Phlegmatische Feuchtheiten/schleimige Materien und die Galle/durch den Harn so wol auch durch den Stulgang außführt/dann er auch den Bauch erweicht/und das schneise unversehene Aufflehen des Bauchs/dessen Ursache man offte nicht wissen kan/leget und vertreibt/benimmt auch das stechen unter den kurzen Rippen.

Er bringet den Schweiß/und das Geblüthe wird auch durch ihn gereiniget / er dünnet und subtilirt/bringet gut rein adelich Geblüth/und mehret dasselbige.

Vom Wein.

11

Wie dann wider Gift der kalten Schlangenbisse / und die Pestilenz / die einem mit Kälte oder Frost ankumpt / sol man dem Patienten stracks guten starcken Wein zu trincken geben / also gebraucht / naget er auch denen / welche Opium / das ist Mahersaffte / Item Cicuram, das ist Schirling / desgleichen böse Schwämme / und Wolffswurzel Aconitum / so wol auch Silberget / durch essen oder trincken an sich bekommen haben / Dann ihnen durch Wein trincken balde geholffen wird / daß sie hir von genesen.

Auch hilfft er denen wieder zu recht / so zu ehelichen Liebes wercken erkaltet weren / und machet dem Menschen in seinem Angesichte und gangen Leibe / eine schdne kauthere natürlliche Farbe.

Nützlich mag man auch alle Geschwulst von aufwendig mit Wein formentren / blähen und erwärmen / Wie er dann auch den Brandt gar gewaltig aufzeucht.

Egliche alte Arzte wollen / daß man kein Geschwer nehen sol / dann mit Wein / Dann wenn er also eufertlich wird gebraucht / so trucknet er böse Feuchtheiten auf.

So haben auch alte schwache Leute keine bessere Arzney / weder den Wein / Und Plato meldet / daß der Wein im rechtmässigen Gebrauche dem Alter ein gewisses Mittel sey / durch welchen es wieder zu seinen Kräfften komme / sich verjüngere / und der Traurigkeit vergesse.

Also habe ich nun die fürnehmsten kräftigsten Tugenden und Wirkungen des edlen heylsamen Geträncke des Weins (wo er rechtmässig / wie es sich gebühret / mit guter Vernunft genüget und gebraucht wird) erzehlet. Und wil nun auch weiter anzeigen / die grossen Schäden / Krankheiten und Gebrechen / die durch zu viel übrigen unmaßigen Gebrauch des Weins verursacht werden und herkommen / damit ein jeglicher Mensch sich für solcher Unordnung zu hüten / und so viel dasselbige belanget / seine Gesundheit in gute Achtung zu nehmen wisse.

Des Weins böse Eigenschaften.

Kundbahr ist / daß der Wein / er sey auch gewachsen wo er wolle / überall mit seiner Krafft / wann er unordentlich / zu viel und überflüssig genossen wird (truncken zu machen geneiget ist / Und wie rechtmässiger Gebrauch des Weins gut / gesund und nützlich ist / Also bringet darentgegen / dessen die viele und zum Überflus getruncken / allerley Unordnung in des Menschen Leben / Und den Bollhusten der Geilheit und Unzucht kan nichts angenehmers / als der Überflus des Weins prästirt werden. Wie dann auch aus Art des Nutrimenti und zu viel des Subtiels des Weingeistes / die dem Menschlichen Leibe seine Partes über die leiblichen Arthen zu fast subtil machen / viel böses den Menschen anfallen kan / und man si eher augenscheinlich / daß die nimmermehr recht gesund / welche dem Zausche und der Bollerey ganz ergeben seyn / wie wir wissen und sehen. Die Vernunft / als das aller subtielste im menschlichen Leibe / ligt im Hirn / So nun der Wein das Hirn überwindet / so ist die Vernunft angegriffen / Und treiben die Trunckenbolken grobe / tölpische / ungehobelte Possen und Geberde / Ja es ist mit eglichen gänlichen auß / daß der Mensch als toll wird / der Sinne und Wig mangelhaft / und derer schier gar beraubt ist / ja schier in ein unvernünftiges Thier verwandelt wird. Dann stete Trunkenheit ist schädlich zu allen Dingen / ja der

verbet Leib und Seele/ist dem Hirn und allen sinnlichen Wercken gänglich zuwieder/
 Ja die immer in dem lästerlichen Bollsauffen leben/werden an ihren Sinnen ver-
 ket/als am Gesichte lassen sie sich leichtlich verblenden / dann alles was sie ansichtig
 werden/düncket sie doppelt oder dreysältig seyn die Augen werden ihnen dunkel/roth/
 und gienkecht/ die Zunge krafftlos/das sie kaum reden können/ die Hände zittern und
 beben/das sie den Löffel nicht aufrecht zum Munde halten können. Und die weil nun
 überflüssige und sere Trunkenheit auff's aller schädlichst / zu allem guten verhin-
 dert/das derselbige Mensch der also lebet/weder seinen frommen noch schaden erken-
 nen kan / wie es dann viel Historische Exempel/auch die tägliche Erfahrung augensam
 bezeugen/das einer in trunckener voller Weise etwas thut/das er sonst/wär er nüch-
 tern gewesen/wol unterlassen hätte. Derohalben so ist zu zeiten des Jüdischen Königs
 Salomonis/an desselbigen Hofe seinen Fürsten und Regenten nicht gestattet worden/
 das sie Wein truncken/auf Ursachen/wie der weise Mann Prov 31. meldet / da er
 sagt: Sie möchten truncken werden/und der Rechte vergessen/und die Sache der armen
 elenden Menschen verändern. Ja egliche Menschen nicht alleine mit thätlichen Wer-
 cken sich gröblich vergreifen/sondern sich auch dermassen mit Worten anfüllen / und
 alles was sie wissen/im Hergen und Gemüthe haben / offte von sich selbst auch ohne
 fragen dasselbige heraussprechen/alle Heimlichkeiten so ihnen bewust / und ihnen
 gleich auff den Todt verboten sind/offenbahren/ und also gar nichts verschweizen kön-
 nen dadurch dann vielmahls gute / und auch bisweilen böse Anschläge offenbahret
 und an Tag kommen seind / der Wätscher sich und viele in grausame Beschwerden/
 ja wol um Leib und Leben/ Ehr und Gut gebracht. Derowegen so wil dieser Weise
 König Salomon/das auch den Königen kein Wein gegeben werden sol/ dann nichts
 heimliches (sage er) bey denen/ bey welchen der Wein überhand nimpt. Und meldet
 Theogenes/das durch das Feuer das Gold/durch den Wein aber des Menschen Sinn
 und Gemüth probirt werde. Ja solche übermäßige Weinschläuche seind betrübtes
 Hergens/und die tapffersten Helden/die sich ganz und gar sters überflüssig übersauf-
 sen/werden kleinmüthig/verzagt und furchtsam/ in alle ihren Thun und Lassen ver-
 droffen und langsam. Darumb haben die Obrigkeiten/Regenten/Feldherrn/ Krieges-
 Obersten/Hauptleute und Capitaine/ja alle die/ so andern fürgesetzt / und mit guten
 Exempeln fürgehen/und tapffere rittermäßige und männliche Thaten verrichten sol-
 len/die Trunkenheit als eine schädliche Giffte zu meiden und zu fliehen / Darzu kömpf
 offte durch sere Trunkenheit den Menschen ein böß unzeitiges Alter toller Köpff/ un-
 billiger Zorn/Word/Todeschlag und Melancholey/das hiedurch viel schändlich umb
 ihr Leben gebracht werden/ Ja weil ihnen das Hirn und Leber geschwächet / gerachen
 sie gar in Unsinnigkeit/Phrenesin und Maniam/Verwirrung der Vernunft/ Vergessen-
 heit/haben schwere Schlass und seltsame Träume / wunderbahrlische Begierde und
 mancherley Vnrube/das Humidum Radicale wird dadurch verzehret / und durch solche
 grosse Ueberfüllung des Weins wird die Natur zu sehr überesplet/und wie der Wein sei-
 ner angebohrnen Natur nach/wärmen solte so wird natürliche Hitze gedämpfft und
 gelechet/alle Kräfte geschwächt und gekränkert/die schädlichen Feuchtigkeiten wer-
 den

den in die Gleiche getrieben/die Sehnadern und Nerven werden weich und schlapp/das zittern/beben und straucheln folgen muß/und also die kältesten Seuchen und Kranckheiten erwecket/dadurch sich begeben müssen Schwindel/ein flüßig Haupt/Morbus Caducus,das ist die fallende Sucht/ Paralysis, Apoplexia oder der Schlag/ halbe schlaffen/die Schlaffsucht/die Sicht / daß diese den Hals weder hinter noch für sich bringen können/auch welche kalter feuchter Natur sind/bekommen rothe Augen/stinckenden Nthen/eine heßliche böse Farbe/Item Contracturen, Colica passio, Chiragra, Gonagra, Podagra, viert und mancherley saure Febres, Wasser suchte / Gelschnekel und dergleichen Kranckheiten/Gebrechen und Beschwerungen mehr.

Weiter sind noch mehr Bösheiten des Weins/die darn nicht kommen auß Subtile des Weins/das ist/ auß dem nutrimentischen Weingeist / sondern sie kommen auß dem Corpore der Terricriten, welche der Wein mit sich auß der Erden genommen: Denn was ist auß Erden so gut/das nicht etwas schädliches bey sich habe? Und solch Corpus ist von der Erden/Es ist ein Mucilago,das in den Wein kömpt/ und ist Mucis Iago Salis,wird mit seinem Nahmen Tartarus genandt / und ob er wol bey allem Wein einen Nahmen/als Tartarus hat/so hat er doch viel hunderterley Tücke in ihm / die er auß Art der mancherley Religionen und Ländern an sich nimpt. Wo ein jeglicher Wein wächst/mach deme richtet sich der Tartarus mit seinen besondern Tücken für den andern/Darumb zu mercken ist/daß er in Art seiner Relation/oder auß ihr erkennet wird.

Dieser gedachte Tartarus zeiget also auß dem Wein die Art an/ und seynd mancherley Arten Tartari, als einer machet Caducum, der ander Podagram, Arenam, Oppilationem, &c.Und nach Meynung des Hochgelehrten und theuren Philosophi Herrn Philippi Theophrasti Paracelsi,erhebt er sich in dem Wege/ Amersien so er in Magen kömpt/so macht er Usneam orificii Stomachi,darnach Fruinam Stomachi, darnach Tartarum Intestinorum,darauff dann post resolutionem auch eine Colica kömmt/dennach Oppilationes in Epate alsdann in Renibus Arenam, Calculum, Quelech/Lephant:Dann in Vesica,wie solches alles wolgedachtes Herrn Theophrasti Paracelsi Buch so er vom Tartaro geschrieben hat / weitläufftig genug außweist. Und weil mancherley Arten Tartari seynd/also machet er auch vielerley Steine/darumb auch hinwiederumb dieselbigen zu curiren vielerley Artzneyen dazu gehören / dero wegen kanstu zu dessen bessern Bericht/obgemeldtes Herrn Paracelsi Schrifften/darinnen er de Tartaro tractirt,mit Fleiß lesen/so wirstu daselbst nach aller Nothdurfft/von jedem gnugsame Unterrichtung bestuden/dahinn ich dann geliebter Rürge haben / gezeigsen haben will/2c.

Mercke.

Der Most heißet und ist als dann erst eigentlich Wein,wann die drückste Materia und anderer unrathe/sich zu bodem gesencket/das er lauter wird. Sonst halsen die

gelehrten Medici dafür / daß dieß das fürnehmste und beste am Most sey / daß er zum stuelgange reise/ze.

Neuer Wein machet grosse Blähung und windige Bläste im Leibe des Menschen/und er ist nicht wol zu verdauen / er gibt grobe Feuchte / bringet dem Haupte Beschwerden und Wehstage.

Sirner Wein wärmet wol/alle innerliche Verstopffungen werden durch ihn geöffnet/verhalben er denjenigen/welche mit vieler schleimiger Feuchte beladen seind/ gar wol gedienet.

Ein jeder rother Wein/wann er lauter/ subtil und wohl-schmeckend ist/der stopffet nicht/aber gleich wol ist er nicht so gar schnell durchgehend als der weisse.

Gar alter weisser Wein beschweret das Haupt und Sehnadern wie dann alter starcker Wein/denen welche neulich von einer Kranckheit auffkommen sind/wegen ihrer Blödigkeit viel zu trincken nicht dienlich ist/dann alte Weins sind dörre und hizzig/trucknen die Kräfte und Saft der verzehreten Menschen vollends gar auß / Junge hizzige Leute werden von dem zu viel trincken der alten starcken Wein (sintemahl ihr gebirg gar leichtlich ergründet wird) noch hizziger / und etwan hirschselli/bringet ihnen Schwindel und Zittern der Glieder.

Dünner saurer weisser Wein/ist der allergeringste Wein und gibt des Menschen Leib die wenigste Nahrung.

Ein jeglicher Wein der grob/dicke oder trüb und satwey ist/er sey weiß oder roth/wiewol der rothe mehr/der stopffet den Bauch/die Leber/Milch und Nieren / Von diesem unmaßigen Gebrauch danu sich (fürnemlich aber bey betagten und alten Leuten) etwan der Stein und die Wasser sucher erheben können

Wisse/

Der Wein wirket viel kräftiger und gewaltiger seine Tugenden (wie dann dasselbige augenscheinlich gemercket wird) in kalten und trucknen Körpern / und in welchen die natürliche Hitze noch kräftig und mächtig ist / auch in ihrer Complexion rechtmäßig temperirt sind/als daß er in gar zu alten Personen/und bey denen/so von schweren hefftigen Kranckheiten und Gebrechen/ gang und gar ermattet seyn/thun kan.

Von der Conservacion oder Præservation des Weines / daß er nicht umbschlage oder auffstehe.

Theoph. Paracelsus sagt in Conservacione rerum von den Porabilibus, sollen dieselbigen ohne schaden in ihrer Kräfte erhalten werden / so ist auch hoch von nöthen ihren größten Feind wol zu erkennen. Nun haben sie keinen größern Feind/dann die unreinen Frauen / die in ihrer Monat zeit seyn / dann mit welchen sie unter den (verstehe den Porabil:)umbgehen und sonderlich anrühren/anathemen und ansehen/dasselbige verdirbt bei Der Wein stehet auff und wird seyer/ze. Darauff ist auch wol zu merken / daß man solches erstlich erkennen sol / für allen ihren sonderlichen Conservacionen. Nun ist des Weins höchstes Conservatif und auch Præservatif der Sulphur und Oleum Sulphuris

phuris. dadurch ein jeglicher Wein gar eine lange zeit mag erhalten werden / also daß er nicht seyger wird noch aufstehet. Item in Tractatu de Sulphure minerali, spricht er / daß durch den Sulphur oder Schwefel (verstehe den schönen gelben schwefel / je gelber er auff goldfärbig / je besser und gesunder er ist) wann der selbige etliche mahl je öfter je besser von Vitriolo eleviret (das ist sublimiret) wird / werde der Wein gerechtfertiget / ja daß alle Weine durch ihn ganz gesund und frisch behalten werden / gesund den Menschen zu trincken / und ist ein solch stücke zu dem Wein / daß nicht möglich ist / daß etwas unreines im Wein bleibet / das sich nicht von ihme in das Lager schlahe / und alle Wein die mit ihme præparirt werden / dieselbige alle seyn der Arth / daß sie im Menschen nicht Gries oder Sand geben / oder den Schlag / oder auch einigerley Geschwer / Fluß / Husten / Fieber und dergleichen / auch die Fäulungen nicht verursachen / Dann seine Arth ist dermassen (so er bereit ist wie gesagt) daß seines gleichen nicht mag gefunden werden.

Ferner sagt er:

Daß der Mineralische Sulphur oder Schwefel auch nichts sol (verstehe zu dieser Conservacion und Præservacion des Weins / und andern Wercken der Arzney) es sey dann daß er bereitet / verstehe durch die sublimacion) sey / und sonderlich viel und offte / so verleuret er alle seine fæces / giftigkeit / und was nichts sol / und bleibt allein das Perleim / das denn die höchste Arzney ist / &c. Derhalben mügen die Weinhändler dieses wol in Achtung nehmen / und es merken / die ihre Wein dermassen mit rohen unbereiteten / Realgarischen und Arsenicalischen Schwefel / schwefelen und ein schlagen / das die jenigen die solche hernachmahls trincken / in Kranckheiten und beschwerungen fallen / &c.

Vom MAGISTERO VINI.

Im anfang der Beschreibung des Weins hastu verstanden / das der Wein zwo Substantzen hat / eine substantia Vinosa, und eine substantia Phlegmatica, in der Vinosa ligt Essentia Vini, diese mag von einander nicht gescheiden werden / Aber substantia Phlegmatica, die sol man von der rechten substantia Vinosa scheiden / doch in keinem Wege das man die Essentia Vini breche. So sol auch der Spiritus Vini, mit der substantia Vini, und nicht mit der Phlegma behalten werden / Wie nun auff's aller beste solche Scheidung geschehen kan / ist wienach folgender Proceß auszuroffen wird. Mercke auch daß der Wein so zu der Bereitung des Magisterij genotommen werden sol / ist derjenige am besten / welcher noch keinen Weinstein gesetzt hat / auch das er nicht neu oder Most / sondern ein Firnen / oder etwas ältlicher Wein sey. Wie aber der zu præserviren das er keinen Weinstein sehe / das bistu hievon genugsam gelehret worden.

PROCESSUS PRÆPARATIONIS

MAGISTERII VINI.

Nimb rechten guten alten Wein / der am Geruch / Farbe und Geschmack köstlich ist /
auff's

auffs beste du ihn gehalten magst/und wie viel dir geliebt/fülle den in eine Glasflosben/also daß derselbige nur einen dritten Theil davon voll werde / lutire es Hermecice wol zu/und lasse es vier Monat lang/in Fimo Equino Calido, also daß ihm die Wärme nicht gebreche/putreficiren,darnach setze den Glasflosben mit dem Wein/Winterzeit wann der Frost am größten ist an die Kälte/daß er einen Monat lang in einander gefreyret/so drenget die Kälte den Spiritum Vini mit seiner Substanz ins centrum des Weins/und scheiden sich also die beyden Substanzen / als des Weins und Phlegma von einander/was nun gefroren ist/das schütte hinweg. Dasselbige aber sonicht gefroren ist/das ist der Spiritus Vini mit seiner Substanz/das thue in einen Pelican/und setze es auff eglliche zeit in warmen Standt zu digeriren/doch daß es nicht zu heiß stehe/endlich außgenommen und zum Gebrauch behalten/Also hastu rechtes Magierium Vini.

Hiermit folget / wie vormitteltz egllicher Compositionen von dem Wein/allerley kurtreffliche Aquaz vitæ oder Kraffwasser distillirt und bereitet werden.

Eine gar köstliche wohlberwerthe Arzneyen / welche wegen ihrer vielfältigen Tugenden / die Weiber bilich ihre Aqua Vitæ mögen nennen.

Nimb außerselene und also frisch und unuerfälschet du immer haben kanst/ Eimmetrinden/MuscatenBlumen/Muscatenmüß/Zugber/Cubeben/ Cardomomi / und Parßkörner eines jeden drey Loth.

Galgand und Zittber je glichz zwey Loth.

Langen Pfeffer ein Loth.

MelissenKraut drey Loth.

Schneide es alles zu kleinen dünnen Stücklein/mische es wol durcheinander/thue es in einen steinern Krug und geuß darauff sechs Maas gar guten starcken weissen wein/verbinde den Krug feste/und setze ihn in einen Keller in Sandt/rüttle es taglich mit dem Kruge wol umb:Und wann es also neun Tage gestanden/so öffne den Krug/und thue zu der Materia hinein :

Gedörrete Creutz Salbey und rothe Krauseminge/ jedes zwos Hände voll / den Krug verlutire feste zu/setze ihn nachmals in den Sand/und lasse ihn alsdann vierzehen Tage stehen/hernach den Krug wiederumb geöffnet/den Wein durch ein fein leinen säcklein oder Zuchlein abgefeiget / die hinterstellige Materia stosse in einem Mörser / doch nicht gar zu Pulver/sondern wol durcheinander / und geuß den abgefeigten Wein wiederumb darauff/und distillire per Vesicamoder Alembicum, mit gelindem Feuer den Spiritum sampt der Olitet herüber/und siehe fleißig zu / daß die Spiritus nicht verriesen: Was herüber gedistillirt/lasse wol circuliren/damit sich die Olitet scheidet/die separire hernachmals durch einen gläsernen Trichter oder Separatorium/ wie gebräuchlich

ist. Diese Disset verwahre wol/desgleichen thu auch mit dem Wasser und Spiritus / so noch zusammen vermischet seyn.

Die Materia oder Remanenz so in der Distillation dahinden geblieben/die thue in einen reinen unvergläseten Topff/lutire eine Stürze drauff/kaf es wol truckenen / setze es in einen Topffer oder Ziegeloffen wann man brennen wil/und lasse es im brennen biß auf die Weisse calciniren/Oder in ein Kohlfeuer gesetzt/gelinde angehen lassen / darnach gestärckt/leglich gar mit glüenden Kohlen bedeckt/und wenns zwolff Stunden gestanden lasse es kalten/so ist die Materia im Topffe graufärbig worden/ setze es nun noch einmahls zu calciniren ein/wie igt geschehen ist/so wird die Materia hübsch weiß/ das reibe klein/ und mache daraus mit gar schönen saubern Brunnenwasser eine Lauge / und daß die Schärffe ja alle aus der calcinirten Materia gelecket werde / die ausgeleckte Materia schüttele alsdann hinweg/ sintemal sie kein nütz mehr ist. Die Lauge aber filtrire durch ein rein wol aufgewaschenes weißes wülleses Tuch/und lasse hernach solche filtrirte Lauge in einem neuen vergläseten Topffe fein gelindiglich ganz rein abbrauchen / so bleibet unten am Boden ein löstlich Alcalis der Salz liegen/dasselbige lasse gar wol trucken werden. Hernach schüttele es in einen Glascolben/und geuß die vorbehaltene Distillation/die Spiritus und Phlegma noch beyammen ist/über das Salz / und daß es sich darinnen solvire, und distillire im Balneo per Alembicum den Spiritum sampt der Phlegma abe. Die hinterbleibende Remanenz coagulire wiederumb zu Salze / und daß es wol truckene/und solvirs abermahls in dieser igtigen abgezogenen Distillation / dieselbige distillire aber sampt der Phlegma wie vorhin auch geschehen ist/abe. Diese letzte Distillation setze für sich selbst alleine ein / und distillire den Spiritum gleich wie man sonst zu thun pfleget herüber/rectificir ihn von seiner groben Phlegma / daß er seinen rechten Eröffigen Geruch und Geschmack bekomme/und behalte ihn wol vermacht/ biß zum Gebrauch.

Das Salz kanstu in einer neuen reinen Thänern Ruchsen verlutirt / in einem Reverberatorio reverberirn, alsdann in der gesagten Phlegma/ davon der Spiritus separirt ist solvirn. Durch ein rein weiß wülleses Tuch filtrirn/ und alsdann ein Coagulirn, und solche arbet wiederholen, biß dir des Salzes Reinigkeit/ weiße und Schönheit gesällig ist.

Vfus Innerlich.

Dieses Salzes sol man einen halben Scrupel / in des Bedistillirten Spiritus vier Scrupeln/ und darzu des vorgedachten von der ersten Distillation separirten und behaltene Dels/ vier oder fünf Tröpflein getreuffet / und wol untereinander gerühret auffeinmal einnehmen/ des Morgens frühe nüchtern/ und wenn man des Abends wil zu Bette gehen/ allwege über den andern Tag.

Vfus Eufferlich.

Zuwendig aber gebraucht man das Aqua Vitæ für sich allein / nach Belegenheit

heit der **K**rankheit/Gebrechen und Umstände mit eintreffen/görgeln/megen / besuch-
ten/überlegen/einreiben/waschen/und wie es die Noth erfordert,

Kraft und Wirkung dieses der Welber Aqua vitæ.

Man kan diß köstliche Aqua Vitæ inwendig und eusserlich mit grossem nutz ge-
brauchen und antwenden / dann es ist gut für alle schmerzen / wehetage und gebrechen
des Hauptz/Gehirns/Nerven/ und weissen geäders/ so von kälteverursachet werden.
Stercket und bekräftiget solche Glieder gar wol / benimpt allen wauuth / trawren/
Melancholey und hirnwitzigkeit/ und die alle Monate dem schein nach bechdrer wer-
den und von sinnen können/schärffet sinne und vernunft / machet gut gedecknuß / die-
net gegen den schwindel/ und den jenigen so vom schlage/apoplexia oder paraly si getroffen
worden/ oder sonst darzu geneigt seynd/ bringet die gerührte erlähmete Zunge zu rechte
und kräftet/ daß sie wieder reden kan / hat auch sonderliche kraft und tugend / wieder
die erschreckliche Plage die fallende suchet oder schwere Krankheit/treibt hinweg alle
kalte Augengebrethen/wieder bringet und mehret das gesicht/ bringt auch verloren ge-
höhr wieder / und tödtet die Würme und dergleichen kleine Thierlein / so in die Ohren
schliessen / benimpt auch Zahnwehe / und machet die Zähne steiff stehen / wann sie
wackeln / behütet Zähne und Zahnfleisch für faule und stincken/heilet verkehrungen im
Munde/und vertreibt den übelriechenden Athem/und machet wolriechenden Mund/
Derauffzug/röthe und blätterlein/ auch andere Nasen und Flecken unter dem Ange-
sichte werden dadurch vertrieben/ machet schöne liebliche Farbe / und lesset den Men-
schen nicht halbe grew werden.

Die Brust/Lungs/Leber/Milch und Harnglieder erwärmets/und ihre kalte ver-
stopffungen eröffnerts / benimpt den kalten feuchten husten / vertreibt das schwerliche
Eröpfliche harnen/stranguriam oder kalte Seiche.

Das Herz wird auch dadurch sehr gestercket und bekräftiget / darzu auch alle
lebliche Geister / Derwegen es wieder die Ohnmacht nützet / reinigt das Gahlut vom
grogen/dicken/trüben / Melancholischen Blut und machet rein subtil Blut / daß der
Mensch leichtsinig / fröhlich und nutzig wird / dazu behelts ihn auch bey langwirziger
gesundheit.

Insonderheit dienets auch wol zu allen Gebrechen und Wehetagen des Ma-
gens / verzehret alle böse Feuchtigkeit darinnen / krefftiget den und die darwende behal-
tende Kraft/stillet auch das Unwillen und oben außbrechen/ bringet lust zur Speise/
und erwecket verlorenen Appetit / erwehret und vertreibt das Blutspenen/ auch das
stetige hechseln/Pluchsen oder schlucken.

Alle innerliche schmerzen des Leibes/als Bauchwehe/Colica Passio, Grimmen/
Darmgicht/Würme und Blutruhr / werden durch diß Aqua Vitæ vertrieben und hin-
weg genommen/dann es treibet schädliche Materia aus dem Leibe/sie sey von überflü-
siger Feuchte/oder andern eingenommenem Gift/giftigen Schwämmen und der-
gleichen/erwärmet alle innerliche Glieder des Eingeweides/leget alle natürliche Ge-
schwulst/öffnet und heilet alle inwendige und eusserliche Apostemen / schädigungen/
ver-

Verfehrung und Brüche des Leibes und heimlicher örter / leget auch das Zucken so da-
selbst sich erzeiget.

Schwachheit / Zittern / Beben / auch Krampff / Sicht / Lähme / und andere Zu-
fälle der Glieder / Flachsädern / und Nerven / benumbt : erwärmet kräftiget / und ster-
cket sie widerumb.

Auch dienet wieder alle Schädigung der giftigen Thier / und Wärme / auch
der wüthenden Hund ebis heisers / und ist sonst wie ein Balsam / dann es für faule pr-
servirt / das Bluten der Wunden stillt / und sie gar wunderbarlich curirt / sol auch feu-
derlich zu allen faulen Schäden und Wunden darin Wärm gewachsen sind / gebräu-
chet werden.

Es hindert auch das den Weibern die Milch in den Brüsten zusammen leufft
oder gerinnet / dazu dienet wieder die Knollen und Verbertungen der Brüste.

Fürnehmlich auch ist es den Weibern gut / für alle Feill und Gebrechen der Zehr-
mutter und Geburt Glieder / künfftiget allen Schmerzen der Mutter / mildert / stillt
und nimpt dieselbigen gänglich hinweg / Ist auch einem Weibe die Mutter unrein / oder
sonst mit etwas beschweret / so sol dieses Aqua vitæ zween Monat lang vorn angerogter
gestalt gebrauchen / so treibt alles böses auß der Mutter / bringet den verstandenen
Fluß der Weiber wider / reiniget und saubert sie außs höchste / erwärmet sie wann sie
zerkaltet ist / trucket sie von ihrer schlipfrigkeit / und übriger böser unnatürlicher Feuch-
te / darzu stärckt die Mutter / machet sie geschickt zur empfahung Mänliches Samens
und fruchtbar.

Wann auch ein Weib schwanger und halbe zur helfte kommen ist / die trincke
dieses Wassers und verfolge damit bis zur Geburt des Kindes / so verzehret alle böse
Feuchtigkeit so bey dem Kinde ist / dazu sterckt die Mutter und Kind trefflich / leffet auch
die After Geburt nicht anwachsen / treibt lebendige und todte Geburt / und so der
schwangeren Frauen / erschrecknis / Zorn / Stossen / Fallen / oder sonst etwas dergleichen
gefährliches widerfähret / so nehme sie dieses Aqua vitæ mit seinem Del und Salz einen
Löffel voll ein / so schadet solche Gefährlichkeit ihnen gänglich nichts / sondern das Aqua
vitæ stercket der Mutter und Frucht alle Glieder / und gibt ihnen grosse Krafft / etc.

Es benimpt auch insouderheit die Flecken und Macull / so den Kindbettern
nachbleibet / wenn sie der Kinder innen gelegen sind / etc.

Das Akerköstlichste Aqua vitæ zu bereiten.

Nim fünf und zwanzig Maß gutes Reinischen gebranten Weins / den geuß
allen zusammen in eine kápnerne Distillirblase / und distillir durch den Nöhrenzeug / o-
der sonst per Alembicum mit der gelindestn Wärme / das der Brandtwein in der
Blase nicht siede (dann sonst würde es zu diesem Aqua vitæ nicht dienlich sein) eilff
Maß herrüber. Darnach theile diese eilff Maß in sechs Kolben abe / als in fünf
Kolben ein jedern zwo Maß / und in den sechsten Kolben ein Maß / davon distillir per
Alembicum im Balneo auch in gar gelinder Wärme / das jedes mahl zu vier schlägen ein
Tropfe falle / allewege von zweyen Massen ein Maß / so bekömpstu von den eilff
Massen sechste halb Maß / die sechste halb Maß distillir abermahl mit der gelinde-

sten Wärme im Balneo per Alembicum, daß du nur vier Maas davon bringest / diese vier Maas thue in zweene Kolben / oder magst es wol auff einmahl in einem Kolben verrichten / und distillirs wiederumb mit gelindeste Wärme im Balneo / daß von diesen vier Massen drey Maas herüber gehen / Die selbigen drey Maas nim also mit der Vorlage / darinnen sie auffgefangen seyn / und setze sie (doch daß die Vorlage gar wol verlutiret sey) in einen kühlen Keller / auff die kalte Erde / oder in dem kalten Sand fünf Tage und Nacht lang alsdann wiederumb herauß genommen / und also zu folgendem Gebrauche auffgehoben / Nun nim:

Petersilien Wurzel zwey Loth.

Serpentin Wurzel anderthalb Loth.

Benedicten Wurzel / und Engelstich Wurzel / jedes ein Loth.

Baldrian Wurzel / und Ribenell Wurzel / jedes ein halb Loth.

Weisterwurzel ein Quintin.

Majoran Kraut zwey Loth.

Petersilien Kraut ein Loth.

Rauten / Bermuth / und Jasp / die Kräuter / jedes ein halb Loth.

Der edlen Salbey acht Loth.

Rosmarien Kraut und Blumen / Voley Kraut und Blumen / Wolgemuth Kraut und Blumen / jedes ein halb Loth.

Der edlen weissen Rosen drey Loth.

Epicanarden Blumen / Flores Buglossz, & flores Burruginis.

Wacholderbeern / Zucker Rosat / jedes ein Loth.

Diese erzehlten Wurzel / Kräuter und Blumen / sollen an der Luft und nicht an der Sonnengedirret werden. Hernach auff's kleinste untereinander zerstoßen / in einen gläsernen Kolben gethan / und die obgedachten drey Maas gedistillirten Brandwein darüber gegossen / den Glaskolben wol verstopft / und mit Wachs oder sonst stark verwahrt / daß nichts herauß verriechen kan / und setze es an eine truckene stäte acht tage lang / Doch rühre es alle Tage Morgens und Abends zweymahl durcheinander umb. Nach Verfließung dieser Zeit eröffne das Glas / und setze den Brandwein ab / und was dahinden bleibt thue in ein Tuch / und drucke es mit einer Pressen wol auß / schütte es sampt dem Brandwein in einen Glaskolben / und distillirs per Alembicum auß dem Balneo mit gelinder Wärme / bis so lang daß eine Consistenz der Honigtücke gleich / unten in Grunde des Glaskolbens erscheinet / Diese dicke Materia thue in einen neuen unergläseten Topff gar wol verlutiret / und Calcinirs im Töpffer Ofen bis auff die weisse / die Materia auß dem Ofen genommen / in ein leinens Tuchlein gethan / und mit warmen Wein eine Lauge davon gelecket / bis so lange keine schärfere mehr nicht dahinden in der Materia ist / alsdann diesen Wein filtrirt durch ein weiß rein wollenes Tuch / und endliche incoagulirt / so findestu ein Alcalioder Salz / das behalte bis zum weitem Bericht. In den herüber gedistillirten Brandwein oder Aqua vitæ thue diesen nachbeschriebene Gewürg und Species klein gepulvert / und wol zusammen vermischet / Nemlich:

Manns Christi/weißen Zucker Candis/Muscaten nüss/weissen Ingber / Pariskörner/Galgan/Rhapontica/ und Wirtkämml jedes ein Loth: Megelein/langen Pfeffer/Cubeben/Cardomumlein/Zittwer/Calmus/geschellte Lorbeern / Lorberblätter/ Coriander/Welschen Kämml/Rinden von Citrinat Apffeln / und des besten Theriacs/jedes einhalb Loth.

Bad lasse es im wolvermachten Kolbenglas / an truckener stätte / gleich zuvor mit den andern speciebus auch geschehen ist/acht Tage lang (doch täglich offte durch einander beweget) stehen zulezt distillire auch per Alembicum in alneo, bis unten auch eine dick Materie dem Honige gleich im Glasloiben er funden wird / mit solcher Materia procedire wie mit der vorigen geschehen ist/ d. s. ein Aleali oder Salz daraus werder das bewahre auch/das Aqua vit= aber / sodu her über gedistilliret hast / branche auff folgende Weise:

Des besten Caneels oder Zimmetrinden ziemlich klein zerstoßen vier Loth/ und rothes gefeilten Sandes zwey Loth/soltu in einen Glas Kolben thun / und setzt gedachtes herüber gedistillirten Aqua vit= ein achtentheil einer Maß darüber gegossen / und das Glas Kolblein wolvermachtet.

Wich nim Lignum Aloes gar kleingeseilet zwey Loth.

Eichen Wispel klein geseilet ein Loth.

Der besten Rhabarbar= klein geschnitten ein halb Loth.

Der grossen Spicz Nardi gestoßen ein Quintin.

Diese vier Stück thue auch in einen Glas Kolben/ und geuß ein achtentheil einer Maß des gedistillirten Aqua vit= darauff / diß Gläflein vermache gar wol wie das erste.

Ferner solte zerstoßen die Creuglein auß der Hirschen Herken und Ambrz Griss= jedes ein halb Loth / und darzu mische noch des besten Orientalischen Bie embs ein Quintin / schütte es mit einander in einen Glas Kolben / und geuß des vorgedachten Aqua vit= auch ein achtentheil einer Maß darüber / und vermache das Gläflein auch wol.

Diese drey Glas Kolben setze mit einander an eine warme stete / lasse sie zween tage und zwonacht stehen / doch jedes tages auch offtmahls beweget. Darnach die Gläflein auffgemacht / und das Aqua vit= von einer jeden Materia fein subtil / daß nichts dickes mit gebe / in einen Glas Kolben zusammen abgestiegen / Dieser Aqua vit= aller hat sich rdtlich gefärbet.

Wann du nun also wie gesagt / den gefärbten Aqua vit= abgestiegen hast / so thue in die drey Kolblein auff die dahinden gebliebene Materie / ein jedes wiederum beinen achtentheil einer Maß des gedistillirten Aqua vit= / und lasse es wiederumb extrahiren wie zuvor auch geschehen ist in allen dingen also verfahren / und so offte wieder holet / bis daß du allen deinen ungefärbten gedistillirten Aqua vit= auff gegossen / und sich der selbige aller gar Roth gefärbet hat.

Die Rem. neng dariber das Aqua vit= aesto nde ist und sich gefärbet/ Calcinare, gleich forne von den andern speciebus gesaat worden/ lecke mit wein eine Lauge darauff/

filtrir/ und endlich auch zu einem Alkali oder Salz coagulirt, sochs behalt auch in dem gefärbten Aqua vitæ/wann du in zuvor ihn ein rein Glas allen zusammen geschüttert hast/thue des Salzes/so nach der Kunst Chimia auß den besten Orientalischen Perlen gemacht wird/ein Loth: Extractio der rothen Corallen ein Loth:

Extractio Saphirorum & Granatorum jedes ein Quintin:

Ferner thue noch darzu die vornemeldten präparirten Alkali oder Salze/so unter einander gerieben/das Glas vermach wol mit Wachs und soffen/und setze es hin an eine Kühle stete / so hastu das alleredleste köstbarlichste Aqua vitæ / das lebendige Gilden Wasser/und einen grossen Schatz für gar vielerley Kranckheiten/welche von Kälte her entstehen/ bereit/damit du/nebenst Göttliches beystandes / wunderbarliche Wirkungen bey den Krancken erzeugen wirst.

Ein köstlich Aqua vitæ oder Wasser / Für allerley Kranckheiten der Leber gar nützlich/ Und wanns im anfang der Wasser sucht gebraucht wird/ so verreibts dieselbige/und benimpt sie gänglich.

Nim Cimmetrinden und Negelen jedes ein Loth.

Saffran ein Quintin.

Confection eriasandali (das seynd braune Kuchlein/man findet sie in der Apothecka zu kauff) siebenthalb Loth Pulverisiers alles wol untereinander. Nun zerhacke eine Hirschleber damit vermische das gesagte Pulver.

Als dann soltu breit Leberkraut/Hirschzungen kraut/Poley / Ehrenpreis / Fop/gelbe Lilien/Osterlucy/Rosmarien/Edel Salbey/jegliches drey Hände voll:

Heidenisch Bundkrauts/Cardobenedicten/jedes zwe Hände voll nemen / und diese Kräuter alle fein klein zerschneiden/und sechs Loth Rapontica gröblich zerstoßen darein gethan/ und zu vorgedachter Composition der Leber gemenget / thues zusammen in ein Kolbenglas/und infundire diese gesagte Materia mit nachfolgenden gedistillirten Wassern.

Der edlen Salben wasser/und Salbey wasser/wild Salbeywasser Poleywasser und Endivienwasser/eines/eden vier Unzen / und ein Maß Malwasser oder des besten stärckesten weissen Weins/vermache den Glas Kolben wol/setze es in einen Keller in feuchten sand drey Tage und Nacht lang zu macerirn/alsdann es per Alembicum in Arenam/ oder nur per Vesicam distillirt/und zum Gebrauch behalten.

V S V S.

Dieses gedistillirten Wassers ist auff einmahl vier Loth schwer eingenommen für sich selbst allein/oder in andern bequemen Mitteln vermengt/in der Wochen drey mahl des Morgens nüchtern genhpet.

Von Distillirung des Weins / auch was zu einem rechten guten rectificirten Aqua vitæ simplici oder gemeinen Spiticum Vini zu bereiten/ für Wein erwehlet/und wie derselbige recht gedistillirt werden sol.

Wisse. Wenn du wilt Wein distilliren/und darauß ein recht gut Aqua Vitæ simplex einen gar guten reinen Brandwein/der ohn allen zusatz / auch von seiner Phlegma,
unrei-

unreiner Feuchtigkeit un̄ Terrestriret separirt un̄ geschēde seyn sol̄ bereiten/ soltu denselbe nicht v̄ abgestandenen/ seigern/ zehē/ trübē noch saurē wein/ auch nicht von weinhefen/ Rappistraubē/ Erūse od̄ Hülſen distillire/ sondern erwēhle dir dazu den allerbesten/ Kräftigſte/ wolriechendē/ gesundēſte rothē od̄ weiſſen firnē Wein/ je älter je besser er hier zu ist/ obey ſeinem rechtē gute weinlichen geschmacke seyn/ un̄ dabey keine schärffe oder eſiger Geschmack gespüret werde/ kanstu ihn aber habē/ daß er nicht abgezogen/ sondern noch auff seiner Mutter liege/ jedoch schön lauter un̄ klar seyn/ so nim denselbigen/ un̄ distillir ihn per Vesicam (Voch daß solche im Anfüllen der dritte theil leer geblibe/ un̄ die fugen über all wol lutiret und verkleibet seynd) mit dem allergeindesten Feuer im rechten Grad regiert/ damit der Wein im Gefäße nicht siede/ auch mit gnungſahmer rechtmäßiger Erfahrung der reinen/ lieblichen/ wolriechenden/ zarten/ sehr subtilen/ Kräftigen Geister/ so steiget dir ein geringer (am Geschmack) Brandtwein herüber: Wann du merckest/ daß Wässerigkeit oder Phlegma/ darinnen keine weinichte Kraft mehr ist/ kömpt/ so höre auff zu distilliren/ nimb die Vorlage mit dem Brandtwein ab/ die Vesic mache wiederumb reine/ und distillire die erste herüber gestiegene distillation noch einmahl per Vesicam, und ſahe das subtilēſte und stärckēſte / daß dann allwege erstlich herüber gehet/ besonders/ solches distillatum theile nach seiner viele in besondere Glaskolben auß/ und rectificirs von der Phlegma per Alembicum im Baño Mariz, zum andern/ dritten oder vierdten mahl/ oder nachdeme du den Aqua Vitæ sehr subtil und flüchtig haben wilt/ zu deinem Wolgefallen/ Jedoch habe allwege in Achtung/ daß du das Feuer auffſ gelindeste haltest/ und die distillation damit nicht zu geschwinde treibest/ so bekömpst du ohn allen Zweifel ein gar köstlich Aqua Vitæ simplex

Damit aber einer des vielfältigen distillirens und rectificirens per Alembicum dißfalls überhoben seyn/ so ist ein feiner und sehr bequemer weg/ also: Wann der Wein zum andernmahl per Vesicam distillirt ist/ daß man ihn entweder noch einmahl/ das ist/ zum drittenmahl per Vesicam, oder aber aus einem Gläsinnen Kolben per Alembicum in Baño distillire, und das subtilēſte aufffange/ alsdann ihn wiederumb in einen großen Glaskolben gethan/ und über solches Glaskolbens Mundloch/ gutes/ reinen/ schönen/ weiſſen/ stärcken und gar truckenen Schreibpapiers/ sechsſächig über einander gelege/ den Gläsinnen Helm oder Alembicum drauff gesetzt / und daß er sich fein geh: b darüber schliesse/ in solche Fuge zwischen den Helm und Kolben stopffe feucht gemachtes grob Papier/ umblege es mit geleisterten Züchern/ und vermache es auffſ allerbeste als du kanst/ den Kolben setze ins Bañeum Mariz, an die Schnauze oder Röhre des Alembici oder Helms lege ein Glas oder Vorlage/ daß auch ein fein enge Mundloch habe/ verstopffe/ verkleistere/ oder verlutire die Fuge wol/ mache Feuer unter das Bañeum, daß das Bañeum sich erwärme/ und treibe also die Distillation der gestalt / damit der Spiritus von dem Wein nur sich allein auffgebe/ und subtil durch das Papier / gleich
wie

wie ein Dunst dämpffe/in den Helm steige/ und durch die Röhre desselbigen in die Vorlage sich darnieder schlage: Und sey ja gewarnet/ daß du es nicht zu stark übertreibest/ dann es würde sich sonst mit dem Spiritu die Phlogma auffgeben/ das Papier benezzen und feucht machen/ auch Phlogma mit übersteigen/ daß du also keinen reinen Spiritum bekommen würdest/ Derhalben so laß in dieser Distillation (so ferne du dieselbige mit gelindestem Gradn als sich leyden wil/ recht regieret) dieses deine Merckzeichen seyn/ so lange der Spiritus durch das Papier dringet und auffsteiget/ und das Papier gar trucken bleibet/ so bekömstu reinen Spiritum, Aber so balde du siehest/ daß das Papier beginnet naß zu werden/ so lasse das Feuer abgehen/ und höre auff/ zu distilliren/ dann es würde sich sonst die Feuchtigkeit auch in die Höhe begeben. Den in der Vorlage auffgefangenen Spiritum vini nim ab/ und verwahr ihn wol zugestopffet/ mit Wachs überleget/ und fleißig verbunden. Wiltu ihn aber noch subtiler haben/ so wiederhole solche Distillation abermahls/ und an statt des übergelegten truckenen Schreibpapiers/ nim Schreibpapier/ und träncke es mit gutem reinen Baumöl/ laß es auch ein wenig kreuzen/ und lege es so viel als sechs fächig/ gleich wie in voriger Distillation mit truckenem Papier geschehen/ über des Glasflobens/ darinne der Spiritus vini ist/ Mundloch/ und procedire sonst in allen/ wie zuvor angezeiget ist/ so wirstu ein gar sültrreichliches wol rectificirtes Aquam vitæ simplicem, oder reinen Spiritum Vini haben/ &c.

Zu deinem selbst eigenen beiten/ auff daß du aus Vorsichtigkeit/ zu deines Leibes Beschädigung nicht selbst Ursach geben mögest/ So soltu in dieser Distillation mit einem brennenden Liechre/ sich auff eine Elle nach/ an die Gefässe viel weniger an die Fugen derselben/ unangesehen/ ob sie schon verklebet oder verlutirt seyn/ nicht kommen/ dann der Spiritus oder Geist des Weines gar sehr flüchtig ist/ der in der Distillation durchdringet/ die Flamme des Lichts geschwind erreichen/ und sich bald eilends anzünden kan/ daß also nicht allein der durchdringende/ sondern auch der ienige Spiritus vini der in Gefässen ist/ brennend wird/ die Gefässe mit Gewalt und grossen Knall/ wie von einem Geschütze zerstöset/ und in die allerkleinsten Stücklein zerschmettert/ derhalben sey hiermit für deinem Schaden gewarnet.

Es seynd etliche Laboranten, dieselbigen haben im Gebrauch/ wann sie sich Aquam vitæ simpl. & rectific. oder Spiritum vini bereiten wollen/ so gebrauchen sie sich an statt des gedrenckten Schreibpapiers/ etwan ein Schwammes/ der in Del geweicht/ und wol aufgedruckt sey/ oder eines Stückes dichtes Korcks oder Pantoffelholzes in das Mundloch des Glasflobens gesteckt/ und wie gesagt/ den Geist des Weines dadurch getrieben. Ich lasse den modum oder die weise mit dem blichen Schreibpapier/ und procedirun/ der Distillation/ wie denn nach Nothdurfft oben vermeldet worden/ viel besser und als nütlicher gefallen.

Wann nun das wolgerectificirte Aqua vitæ simplex vel Spiritus Vini gesagter massen stillando bereitet worden/ So hastu verständig zu erachten/ daß es nicht mehr als ein gemei-

geweyner Trancck des Weins/ sondern als eine gar kräftige heylsame Arzney / für mancherley Kranckheiten/ gebrechen/ mangel und fehle/ in: und außserhalb des Leibes/ für sich selbst alleine/ oder aber mit andern Compositis vermischet/ anzuwenden sey. Sintemahl der Spiritus vini von der groben phlegma, Irdischeit und Terrestricit (die dann/ wie hievorn genugsam zu verstehen geben / viel unrath / Seuchen und Schwachheiten ins Menschen Körper anrichten) separiret und geschieden ist. Folget:

Wie das rectificirte Aqua vitæ simplex oder Spiritus Vini zu erkennen/ daß er recht und gut gemacht/ und von seiner groben Phlegmatischen Substantz und Qualitæt gereiniget sey/ Auch Anzeigung ezlich/ der fürnehmsten Kräfte/ und Tugenden des rectificirten Aqua Vitæ simplicis oder gemeinen Spiritus Vini, oder Weingeistes/ so ihme von den Arzten zugeschrieben werden.

Erstlichen/wann der Spiritus vini in einen silbern Löffel gegossen/ und mit einem brennenden Wachsliechtlein angezündet/ daß er leichtlich von den Flammen des Feuers verzehret wird/ also daß der Löffel gar trucken / und nirgend keine Anzeigung der Feuchtigkeit am Boden des Löffels/ daren er gegossen war/ gespüret und gesehen werde.

Zum Andern/wann du ein leinen Züchlein in Spiritu vini nehest / dasselbige anzündest/ und es nicht verbrennet/ sondern allin der Spiritus Vini ohn alle Verletzung des Züchleins verzehret wird:

Zum Dritten / daß man einen Tropffen Del daren treuffet / und derselbige von stund an zu bodem setzet / und bleibet am Bodem ligen / wie fast man es auch umbschwencet.

Er gibt von sich einen köstlichen Geruch / und ist auff der Zungen nicht unlieblich.

Wann das Aqua vitæ simplex, oder der gemeine Spiritus Vini diesen Proben gemess befunden worden/ so hastu ihn recht bereitet.

Dieses kräftige Aqua vitæ simplex oder gemeine Spiritus Vini ist im Arzneyischen gebrauch beydes innerlich und eufferlich anzuwenden/ dann er löset auff / und stercket sehr. Er wird aber für sich selbst allein / nicht so fast als mit andern Arcanis für ein Zusatz/ oder wie ein Hülfsmittel an ihren gebürlichen Orth zu führen/ gebrauchet/ und ist sonderlich den alten Leuten/ so sezo auff der Gruben gehen/ die fast aller natürlichen hitz und wärme beraubet/ ein gar dienliches Arzney mittel. Er erlengert derer leben/ macht den Verstand und die Empfindlichkeit wacker/ muthig und lieblich / behelt nicht allein die Gedächtnuß/ sondern machet auch die woeder frisch und neu/ schärffet das Gesicht/ wieser verstehet allen kalten Kranckheiten / als kaltem Gehirn und Haupt/ stärckt das Herz/ nimpt hin dessen Klopffen und Zittern/ erwecket den trägen kalten faulen Magen / zertheilet die Biast/ so sich hin und wieder in dem Leibe verschlagen/ fördert die Dauung der Speiß und hindert alle kalte Bist. Auch

Auch ist er gut für alle Kranckheiten und Schmerzen/ so von Kälte herkommen/ auch für den Husten und die kalten Flüsse / die vom Hirn auff die Brust herab sincken/ mit der Larverge Diatragacantum genandt/ oder mit Venet Zucker/ storace Calamita. oder mit weissen Andorn gebraucht.

Wer das Halsgeschwer Squinancia genandt / mit Maulbeersafft oder mit AlboGræco, oder AlbumineCanis gebraucht.

Wieder die Flüsse die in die Nase geben oder den Schnupfen / gebrauchet mit dem Safft aus Ephenkraut/ Hedera Terrestris genandt.

Für den Gestanck der Nasen gebrauchet mit Zibergeil oder Euphorbio.

Das Huchblatt oder Zäpflein wieder in die Höhe zu ziehen/ sol man darinn Züchlein oder Schwämmlein nehen und oben auffm Kopffe im Wirbel legen/ und Abends wenn man zu Bette gehen will / und frühemorgens sich damit waschen und reiben.

Item mit Muscaten nass und Negelein gebraucht / ist er gut für den stinckenden Athem/ er komme gleich auß dem Magen oder auß dem Haupte.

Mit Negelein gebraucht/ ist er gut für das Brechen / mit weissen Andorn oder Eppich gebracht ist er gut für die Nüel ader.

Für das viertägliche Fieber ist er sehr gut mit Gamandra Safft gebraucht.

Wann man leimne Züchlein darinnen nehet/ und über das Zahnröche leget/ so vertreibts dieselbige.

Wer den Spiritum vini oder quintam Essenciam vini oder Aquam vitæ recht gebrauchet/ der stirbet nicht für dem Ziel/ das ihm von Gott geordnet ist / er überkompt am Leibe keine Kranckheit / die nicht zu hehlen sey / außgenommen die / die ihn zu tödten von Gott geordnet und außgesetzt worden.

Er gibt dem Leibe grosse Nahrung / stercket die dawende Krafft nicht allein im Magen/ sondern auch in der Leber/ und bringet wiederumb die verlorne Gesundheit.

Er heilet und vertreibet alle Gebresten und Kranckheiten / so von Kälte sich er heben/ Insonderheit wärmet er das kalte feuchte Gehirn/ purgieret es von vielen Phlegmatischen Feuchtigkeiten.

Er ist gut/ gebrauchet mit gepulvertem Ingwer für die Hauptflüsse/ wann man den Schlaff/ Nasen und Haupt damit bestreicht.

Das francke blöde Haupt damit geschmiret/ stilltet den Schmerzen desselbigen/ und stercket das Gehirn.

Mit Ochsenzungen Blümlein Wurzel gebrauchet/ macht er ein gut gedechtnuß/ scharffet die Sinne und Verstand.

Er stercket die drey Hauptlieder an denen das Leben der Menschen lieget/ als das Herz/ Haupt und Leber/ und machet viel Blut.

Er stärcket und beweget für andern Arzneyen weit auß / die natürliche Hitze und Kräfte des Menschen.

Er machet kühn und wohlmügend in der Liebe der Frauen. Und dienet auch sonst wol wider Gonorrhæam oder den übrigen Aufslauß des Spei maris.

Er öffneth alle gänge der Glieder/Aderen und Schweißlöcher/purgiret dieselbigen von bösen Phlegmatischen Feuchtigkeiten.

Er trucknet in dem menschlichen Körper die versalkenen irdischen und Phlegmatischen Feuchtigkeiten so von der Gallen ihren Ursprung haben.

Das Haupt damit genehet/so vertreibet er die Läuse und Milwen im Haar/die Malgen/Schuppen/und fließende Kräude/ trucknet auch hinweg den unheilbaren/bösen/fließenden Erkgründ:

So man täglich abends und morgens einen Tropffen in die Ohren treuffet/so bringets wieder das schwere und verlohrene Gehör.

Wann man das Angesicht ofte damit wäschet/und von ihme selber trucket/er leffet/vertreibets die schreulichen Nasen/Flecken/Kunkeln/rothe Schwinden oder Finnen/Er vertreibet die Rieselen/heylet alle spitzige kräßige Kräude und jucken der Haut/und macht dieselbige glatt und linder/Er behelt auch den Menschen jung geschaffen/und leffet für der zeit nicht graue Haar wachsen.

Gebraucht mit Erdrauch und Mengwurmsafft/mit Essig vermischt/ist gut für die geflechte der auffseigige/dah man die aufwendig nicht mehr siehet/aber in einer starken Lauge/Honig und Mehl von Richern/so machet er eine schöne subtile Haut/nimpt hinweg den Unlust und Buss/wann er aber mit Silberglot und Baumöl vermischt/so ist er gut gebraucht für ein blatteriges Angesicht/für ein kuppferiges Angesicht/aber/mit Schwefel/Quecksilber und Blut/mit Kupffer Rosa/für den weissen Aussag.

Wann man die zehrenden/trießenden/rothen Augen des morgens und abends damit wäschet/so bringets dieselbigen wiederumb zu rechte/Er lindert alle schmerzen der Augen/die nicht lang wehret haben/auch allerley Augen krankheiten heilet er/vertreibet auch die dunkelheit der Augen.

Er vertreibet und nimpt hin alle Schwermütigkeit/Melancholey/Santafey und unsinnigkeit/machet leichtsinnig/frohlich/kühn und mutig.

Mit Paradisholz/oder mit Bism gebraucht/so ist er gut für allerley krankheiten der Gedärme/für das Varringicht und Schmergen der Därme/ist er nützlich/gebraucht mit Rosinen und Kämmel/Sa er heylet alle innerliche Brüche/und Verstrungen der Gedärme.

Mit Angerkraut/Centodia genant/gebraucht/so ist er gut die Würme im Leibe zu tödten.

Fürrennlichen ist er in Winterzeit/dem kalten schleimigen und undauigen Magen/und hilfft auch für die Magenwehe.

Zum schwachen Magen ist er gut mit Zitwer zugebrauchen/zu den Geschworen im Magen ist er gut/gebraucht mit Oculo Christi.

Mit Scabiosen eingenommen/ist er gut für die Lungen geschwere.

Mit Bermit und Salbey gezüget/ist er gut für die verstopffung der Lebern.

Für die Onmacht gebraucht mit Kreuzlein von Hirschen Herz/ und Diamargarino frigido. ist er sehr gut. Und außwendig an die Nase gestrichen erquicket er die / so in Onmacht/schweren Kranckheiten/und fast in Todes notheuliegen.

Mit Cämpffer genühet/ist er gut für Schwindesucht.

Mit Scabiosa und Scariola ist er gut zur Milchsucht.

Für die Harmwinde ist er gut mit Peucedano und Tag und Nacht kraut gebraucht.

Er ist gut den Frigidis und Maleficanis gebraucht mit der Latwerge Dialacirion.

Er ist auch gut denjenigen die den fallenden Siechtrag/so wol auch die Wasser-sucht haben/wann diese Kranckheiten von Kälte kommen.

Wann einem der Bauch zu flüssig ist/so stopffet er denselbigen.

Nüßlichen ist er zugebrauchen in dem Gries und andern Kranckheiten und Gebresten der Blasen/zerbricht und treibet auß durch den Horn den Stein der Nieren/so er mit ein wenig gesotttem Tranc des Eppichs vermischet / eingenommen wird.

Wider den Lendenstein/so von Flüssigen / weche dahin und in die Nieren fallen/generirt wird/so nim des besten Aquaz vite simplicis ein Maß / und geuß es über ein gut theil gestossene Erdbeer/so in einem Glas toben gechan seyn/wol vermacht / eine zeitlang an der Sonnen stehen lassen / hiervon täglich des Morgens zween Löffel voll getruncken.

In Speise und Tranc eingenommen / ist er gut für bey gebrachtten Gift / widerstehet demselbigen/und treibt ihn auß.

Wann man nimpt den Spiritum vini mit gutem Theriac/oder mit Welschen Nüßlern/Weinrauten / Salz/ Knoblauch / eines so viel als des andern / oder mit Zwißeln und Salz/oder mit Saft vom Abschlag durch einander gestossen und getruncken/so ist es gut für der Schlangen und andere giftigen Gewürme Biß.

Er ist auch gut mit deiner eigenen Natur vermengtet/und über den Schaden gelegt /für der wütigen und rasenden Hunde Biß/ man mag auch nur ein leinen Tüchlein im Spiritu Vini alleine nehen / den Schaden damit waschen / und genehte Tüchlein darüber schlagen.

Er heilet auch wol alle fließende Geschwere / Kolben / Schlier und dergleichen Schaden und Unfälle der Schwam/damit offte gewaschen / und genehte Tücher darüber geschlagen.

Er zwinget und zerbricht die Geschwere / eins theils wann man ihn in den Leib einnimmet/eins theils wann man sie außwendig damit wäschet und schmieret.

Er ist gut mit Saft von Benedictenwurgel und Bachhalderbeer vermischer/wieder das viertägige Fieber/und wann ihn einer einnimpt ehe das Fieber kömpt / so bleibts gar aussen.

Für das dreytägige Fieber ist er auch sehr gut / denen aber die das tägliche Fieber

ber haben/schadet er/so wol auch denjenigen so mit hitzigen Fiebern beladen seyn.

Er hat die Natur und Wirkung des rechten Balsams/er reiniget alle Etöße und Wunden/ truckenet und heylet sie, leset kein geil Fleisch wachsen/ Fleisch und Fische kan man in ihme lange gut behalten/ Die Todten Körper damit balsamirt/ behütet sie lange für verwesung, daß sie von den Würmen nicht gefressen werden.

Kein vergifteter Wurm naht sich zu ihme/ wann man ihn anzündet/ so tödter sein Geruch die Mücken/ und kriechenden vergifteten Thiere/ und allerley Gewürme/ so von kalter Natur seyn.

Sonsten heilet er auch Fisteln/ *Ulicam, noli me tangere* den Wulff/ Krebs/ Feigwarzen/ und alle Krauckheiten/ so die Haut auffreißen/ so ferne daß nichts bößers zuschlegt.

Gut ist er für das Hüffewehe/ für Parlyß Fluß/ für Zahnwehe/ vertreibet den Krebs im Zahnfleisch/ und heylet die bößen faulen Zähne/ wenn man ihn im Munde helt.

Er bringet wider das empfinden der Glieder/ so von einer bößen sucht oder Krauckheit verlegt seyn worden/ wann man sich für der wärme damit schmieret/ fürnemlich so die Sebrechen von kalten Flüssigen verursacht worden.

Er vertreibet das zittern und beben der Ruie/ Item die lahmen Glieder/ so der Schlag oder tropff getroffen/ desgleichen die lahmen Nerven und alle Krauckheiten und schmerzen der Spannaderen/ offte damit gewaschen/ bringet er wiederumb zu rechte/ und vertreibet auch den Krampff. Insonderheit aber ist diß ein köstlich Receipt darzu/ daß man in gutem reinen *Aqua vitæ simplicis* ein Dessel/ thue klein geschabte Benedische oder Spanische Seife/ Bibergeil klein geschnitten oder gehackeret/ und *grana juniperi*, jegliches eine Unze/ und in gelinder Wärme acht tage also digeriren lassen/ alsdann die Hände/ Ruie und Glieder damit geschmieret.

Mit dem Kraut *Ina* genandt gebraucht/ ist er gut für das Zipperlein/ das von kalten Ursachen kömpt.

Item nim *S. Johannes kraut/ Camillen/ Eppich/ Inam/ Scabiosam/ Pinellen/ Reinfaren/ Ochsenzungen blümlein/ Wacholderberren/ Opium/ Garteneppich/ Lorkeobletter/ Wolgemuth/ Weinrauten/ Stechas kraut/ Rosmarien/ Salbey/ Lavendel/ Nesselkraut/ rothe Omeyssen mit sampt den Ethern/ Hundesblumen/ Singrün/ Cofus, Hermodactyli, Liliun Convallium, oder Meyenblümlein* jedes gleich/ lege es über nacht in *Spiritu Vini*, thue Zucker oder Honig darzu/ brauche es morgens und nachts in der Speise/ so viel du wilt/ so ist es gut für den schmerzen aller Glieder.

Den Weibern bringet er widerumb ihre Blume/ treibet kräftiglich und ohne sonderlichen schmerzen auß die todte Geburt.

Mit breitem Wegerich gebraucht/ so stillt er den Weibern den überflüssigen Monatfluß.

Er ist auch gut für der Frauen Mutter/ wann man ihn mit Rosendel vermischet in die Mutter spriches.

Er ist gut für die verkehrung/ Geschwere/ und sonst alle Krauckheiten der Mutter.

Den

Den schwangern Frauen sol er wegen seiner grossen Hitze nicht zugelassen werden zugebrauchen. Aber die unfruchtbaren Weiber machet er oft mit andern dazugehören den Arzneyengebraucher fruchtbar.

Wann man ihn in einen sauren/trüben/auffgestandenen/zehen faulen Weinbut/ so wird er schön und gut/wñ wann man ihn in einen Most geusset/so wird d' Most klar.

Es ist aber zu merken:

Das die jenigen Personen so hitziger Natur und jähzornig seyn und das sie ihrer Leber und Nieren wol pflegen wollen / so sollen sie sich des Aqua Vitæ simplicis oder Spiritus Vini enthalten/oder ihn ja nach Umständen oder Gelegenheit / auch nach wol erfahrner Arzte in andern bequemen Mitteln vermischet / fürsichtiglich gebrauchen.

Mit diesem gereificirten Aqua vitæ simplici, werden sonst auch schöne/köstliche/hochnützliche Aqua vitæ compositæ zubereitet/ auff mancherley unterschiedliche Krankheiten zu nützen/insonderheit gerichtet/Als:

**AQUA VITÆ CONTRA SYNCOPEN,
EPILEPSIAM & APOPLEXIAM.**

Nim Ingber/Cubeben/Muscatenmüß/jedes drey Quintin/weißen Senff/Peonia, Paristörner/Nägelein/MuscatenBlumen/Calmus/ Galgan und Canel jedes anderthalb Quintin/Lavendel vier Hand voll / Voley / Chimian/Rosmarien/weiße Rosenblätter/und Lorbeerblätter jegliches eine Hand voll.

Diese Species alle wol unter einander gemischet / gehack't und gestossen/in eine gläserne Phiol gethan/darüber Aqua vitæ simplicis ein Maß gegossen / das Maß gar feste Hermetice sigillirt, und in der Sonnen oder sonst in warmer stette / ungefehr acht Tage lang maceriren lassav/ hernach lege Artis distillirt, so bekömpstu ein köstlich Aqua Vitæ, das du für gedachte Krankheiten mit großem nutz / nechst Göttlicher Hülffe eingenommen, und auch aufwendig an das Haupt / den Schaff und Pulsadern geschnitret/gebrauchen könt.

Hättestu nicht Lust/das du es distilliren woltest / so geuß das Aqua Vitæ nur von der Materi ab/so wird in sich daraus die Kraft an sich gezogen/und sich gefarbt haben/kyhe es durch/und behalt es zum Gebrauch/Es ist sehr köstlich und gut.

Folget ein ander auf Aqua vitæ.

Nim Zimmetrinden / Neeslein / Paradistörner / Galgant / Zitwer / Cubeben / Ingber / Carduomom: alles gröblich gepülvert, jedes ein halb Loth / Salbey / Lavendel / Saffron und Leonien Blätter und Körner / jedes vier Loth/auff's kleinste zerschnitten/ Drey Species alle thue in einen Glas Kolben / und des rechten Aqua vitæ simplicis darüber gegossen/das er eine quer Hand hoch über die Species geht / hernach auff's beste vermacht/und vier Wochen digeriren lassen/alsdenn per Alembicum distillirt: Die Remanenz der Speciorum in fundo vasis geblieben/thue ihn in einen neuen Topff/den selbigen

selbigen wol befeuchtet/ und in einem Topffer oder Ziegeloffen auff's allerbeste zu weisser Asche gebrennet/ dieselbige mit Wein oder filtrirten Regenwasser zur Laugen gelecket / solche wieder filtriret/ alsdenn zum Alkali oder Salz eingefotten/ diß Salz in gemeidtes distillatum geschüttet/ daß es sich darinnen auflöse / und also vierzehn Tage mit einander an warmer stelle wol vereinige/ Wann dieses auch vollbracht/ so distillir per Alembicum den Aquam vitæ vom Salz ab / doch nicht auff's truckenste/ sondern daß noch etwas Feuchtheit darbey bleibe/ schütte das Aqua vitæ wieder drauff/ und wieder abdistillir/ solches dritliche mahl wiederholet / so gibt sich das Salz ins Aqua vitæ, und bekümpt also ein überaus köstliches Aqua vitæ, darinnen die rechte Forma specifica der erdlichen darein gethanen Specierum ist. Und hat in Warheit gar grosse und rechte Balsamische Krafft/ curiret die Kranckheiten von Kälte konarunde / machet den Menschen jung geschaffen/ und seynd in summa dessen Tugenden nicht unnosam zu loben Sein Gebrauch ist auff einmahl ein Löffel voll in guten Wein vermischet / Abends und morgens eingenommen.

Folget ein herrlich gutes Krafftwasser/ in allerley Leibes
Beschwerung zur Erquickung dienende.

Du solt drey Loth dürre Pomerancken Schalen auff's kleinste zerschneiden/ dazu thu drey Lavendelblumen / die wol alt seynd / acht Loth/ und gröblich zerstoßene Wurz Nagelein ein Loth/ alles wol untereinander gemischt/ in ein Kolbenglas gethan/ und darüber gegossen gutes Rosenwassers und des besten Aqua vitæ simplicis, jedes ein Sedelein auch drey Löffel voll gutes Weinessiges/ das Kolbenglas mache feste zu/ und lasse es vierzehn Tage oder gleich drey Wochen lang indigestione stehen alsdann in Balneo Maria per Alembicum distillir. In diß herüber gestiegene distillatum hänge drey Bran gutes Orientalischen Bilems/ daß vermachte wol/ und lasse es stehen/ so hattu ein gar kräftig Wasser/ das je älter je besser wird / und kan man es zu inn- und außwendiger Erquickung nützen.

Ein gar gut Aqua vitæ wider den Nendenstein.

Nimb grüne Erbsen/ Süß Holz/ jegliches drey Loth/ Meerrettichwurzel / Peterfiliigen Wurzel / jedes anderthalb Loth/ Steinbruchwurz drey Quintia/ Fenchelsamen/ Nibichsamen/ jegliches auch anderthalb Loth / weissen Börnstein fünf Quentw/ Kaulberchstein ein halb Loth/ alles gröblich zerschnitten und zerstoßent / in einen Glas Kolben gethan/ darüber gegossen drey Quartier gutes rectificirten Aquæ vitæ simplicis oder Spiritus vini, wol vermachet / und vierzehn Tage lang in der Wärme digeriren lassen/ jedoch oft umbgekehrter hernach durch ein wülles Säcklein geseihen / so halt du ein gar sehr kräftig Aqua vitæ, davon morgens und Abends allewo ein Loth schwer eingenommen/ für sich allein/ magt es auch wol etwan mit andern steinbrechenden Wassern vermischen.

Ein ander köstlich Aqua Vitæ gegen den Stein
der Blasen dienende.

Nim Bündelroh zwei Hand voll / Merrettich drey Loth / rothen Steinbrech ein Loth / Bibenellen ein Loth / Tormentill / Alandt / Fenchel / Pflanzilligen und Liebstockwurzel / und Caneel oder Zimmetrinden / jegliches ein Loth. Alles muß fein getreuet seyn / zerhacke und zerstoße es untereinander gröblich / thue es in einen Glaskolben / und schütte darauff fünf Maß des Aqua vitæ simplicis oder Spiritus Vini, laß es wol vermachen / etliche Tage digeriren / hernach färbe es mit einem Loth rothen Sandel / wadann abgeseigen / und mit einem Pfunde des besten weißen Zuckers süß gemacht / gebrauchte diß auch Abends und Morgens jederzeit ein Loth auff einmahl / gleich dem vorigen.

Ein fürtreffliches Aqua Vitæ contra Pestem.

Nim Bibenell / Tormentill / Baldrjan / weiß Diptam und Angelicæ Wurzeln / so wol auch Saniel / Ehrenpreis / Bechomonien oder Mennige / S. Peterskraut / so Tag und Nacht genandt / Carduibenedikten und Scabiosen Kraut und Blumen / jedes eine Hand voll. Diese gemeldte Wurzeln / Blumen und Kräuter sol man alle klein zerhacken und zerstoßen / darnach in eins Glaskolben gethan / und darüber geschüttet drey Quartier Spiritus Vini, oder Aqua vitæ simplicis, und halb so viel gutes starcken gedistillirten Weinessigs / und wol verstopffet / neben täglicher drey oder viermahligen Bindschwankung an warmer stäte / lassen digeriren vierzehn Tag und Nacht / als dann secundum artem künstlich hierüber gedistillirt / so hastu einen edlen köstlichen Aqua Vitæ, den du (zur Noth) fleißig verwahren solt. Dann wann etnem okren Menschen die Pestilens etwan ankeme / sol man ein Drittentheil eines Kraenauges / und einer guten Erbengroß des besten Benedischen Thierackes in gemeldtes Aqua Vitæ eines Loths schwer vermischen / kanstu aber von Kraenaugen nichts haben / so nim an dero statt ein Dinstlein geröstes Brodes / lassen auftrinken / und in einem Bette wol zugedecket / daß nur der Muno Luft habe / wol schweigen lassen / Einem jungen Menschen aber gibt man des Aqua Vitæ nur drey Quintel schwer / darzu gedacheer Thierac und Kraenaugen mischt seyn / in einem Trüncklein weißes Weins gemonet / ein / und auch erzelter massen wol lassen schweigen. Du wirst Wunder sehen / wie daß / nechst Göttlicher Hülffe / grosse kräftige Würckung zur Besserung geschicht / præservative aber gebraucht man täglich sechs oder acht Tropfen / in gebühlicher Vermischung eingenommen.

Diese erzelten Gestalten nach / werden gar vielerley Aqua vitæ, Krafft und Stärckwasser und dergleichen Sachen bereitet / wie dann du derer etliche noch in diesem Buche finden wirst / Vnd hat fast ieziger Zeit ein jeglicher fürnehmer Medicus eine besondere Composition in solchen Sachen / derwegen ichs jetzt hieby beruhen lasse.

Wie sonst auch mit und durch den gereificirten Aqua vitæ simplicis oder Spiritus Vini allerley Extraktionen der Animalien und Vegetabilien geschehen / das

von wird an andern behörlichen Örtern dieses Buchs/ und nach Gelegenheit der Umstände genugsamer Unterricht derenthalten geschehen.

Auch ist von eglischen fürnehmengeschickten Chymisten und Laboranten vor ein besonders Kunststücke geachtet worden/wie aus Wein ein Oleum per Distillationem zu wege zu bringen sey/ Solchen Proceß wil ich dir hienit auch offenbahren.

Procellus Olei Vini præparandi.

Nim gar guten Rheinischen Wein/davon scheid eglischer massen sein phlegma/sonsten wo diese separation phlegmatis nicht geschicht/so ist der Wein zu gar aquos ad separationem Olei sui, als dann thue ihn in eine weite Phiol/mit einem sehr langen Hals/ ungefehr eine Elle oder anderthalbe lang/ein Helmlein darauff gesetzt/und den Spiritum auff dem Wein per Distillationem getrieben/ dann geuß ihn wiederumb hinein mit der Phlegmatischen Remanenz/und ihn noch einmahl herüber gezogen/so scheidet sich das Del ex vino, und schwimmt oben auff dem phlegmate, solche separation magstu reiterirn, donec Vino nihil Olei amplius insit, & vocatur Oleum Jaticæ, Man muß dieser scheidung fleißig abwarten/dann es sein langsam sol und muß geschehen.

Ein schön Kunststücke / das wol werth ist in achtung zu halten/ Nemlichen/wie ein Spiritus Vini von einem andern Wein den Spiritum oder den Geist des Weins in sich ziehet und extrahiret / das daß selkham zu hören ist / Aber gleichwol die wunderbarliche zuneigende Kraft / so ein Spiritus zu seines gleichen tregt/hierdurch so wol als in andern Exempeln offenbahret wird.

Extractum Vini per Spiritum Vini.

Nim guten wol rectificirten Spiritum vini, der auß Wein gemacht sey / den selbigen geuß auff guten Rheinischen / Spanischen oder dergleichen Wein/der in ein Glas geschüttet ist in gleichen theil/und siehe zu daß sie ja nicht confundirt oder untereinander gemischet werden/decke oder verstopffe das Glas wol / laß es also einen Tag und Nacht sein ungerührt stehen / so extrahiret der Spiritus vini den Weingeist auß dem Wein in sich (Es sol aber diese Separation in einem solchen Glase geschehen/das um die Masse da sich der Wein im Glase endet/und der Spiritus vini sich anfähet/ein Röhrlein habe/so zugestopffet sey) alsdann zapffe den Spiritum vini durch das Röhrlein/wanns wieder eröffnet ab / Solchen Spiritum Vini geuß wiederumb auff andern frischen Wein/und lasse ihn auch davon extrahiren/und also procedire zum dritten oder vierdten mahl/in alle wege auff andern frischen Wein gegossen/ so bekömpft der Spiritus Vini endlich einen gar starken Weingeschmack/und hat sich auch gefärbet/und von dem Wein/davon er extrahiret hat/bleibet nur eine süsse Phlegma nach.

Du hast bißhero vernommen/wie ein wol rectificirtes Aqua vitæ simplex oder Spiritus Vini sol bereitet werden/welches zu vielen köstlichen Aquis Vitæ, Krafftwassern/Extractionen der Animalien und Vegetabilien hochnützlich zu gebrauchen/auch für sich selbst für und in Argney Mittel anzuwenden sey: So wil ich nun ferner vermelden eglische andere Wege/dadurch der Spiritus Vini viel subtiler zuzurichten/auch wie daß er vermittelst des salis vini gestärket/Item durch das Sal Tartari rectificirt werden sol/auf Erster Theil.

daß er zu den extractionibus der Mineralien / Metallen / Edelgesteinen / &c. auch zur præparation allerley Quint. Essent. und Tinctur desto dienlicher und bequemer ist.

Ein besonderer Modus einen gar subtilen Spiritum Vini zu erlangen.

Man nimyt Hockenbrodt / auch wol weiß Weizen Brodt / welches dann dinstals zu gebrauchen besser ist / daß muß noch warm seyn / gleich wie es aus dem Backofen kömpt / solches leget man / wann es zuvor mitten von einander gehalten / über das Spundloch des Weinfasses / darinnen guter starcker Wein ist / oder man hänget solch Brodt in ein Gefäß mit Wein / Es muß aber das Brodt den Wein nicht berühren / so wird solch warm Brodt den rechten Spiritum, oder die kräftige Essenz an sich ziehen / und davon auffschwellen / alsdann so thue solch Brodt in einen grossen Glas Kolben lege oder hänge wiederumb warm Brodt über den Wein / und procedire wie zuvor / bis daß du endlich ein gut Theil des zubereiteten Brodtes besammeln habest / Darauf kanst nachmahls per distillationem Alembici, mit gar gelinder Wärme den subtilen Spiritum des Weins treiben / und ihn besonders aufffassen.

Eine andere gar subtile und schöne Art zu erlangen den rechten wahren Spiritum Vini.

Nimb den besten stärckesten Wein / so du haben kanst / den geuß in einen grossen gläsernen Kolben / verstopffe und verlutire ihn gar wol / darnach lege es vierzehn Tage lang ins Balneum Mariae, doch muß es nicht sieden / sondern muß gelinde Wärme haben / Leglichen lasse es wol warm werden / öffne es stracks / und mache auff diesen Glas Kolben einen Alembicum oder gläsernen Helm / und an die Schnauze oder Nöhre desselbigen / lege ein Glas für / und nimbe es heraus / und lege es also warm / des Winters in ein kalt Eyßwasser / des Sommers aber in einen Keller / in ein Fäßlein da Eyß innen ist / wie man denn daß Eyß in eichenen Fassen gar dichte vermachet / in einem tiefen kalten Keller / gar wol des Sommers über behalten kan / als an vielen Fürsten und Herren Höfen gebräuchlich ist / so gehet der Spiritus des Weins von sich selber herüber / Wenn es nimmer gehen wil / so lege es abermahls ins Balneum Mariae, daß es wiederumb wol warm werde / dann wieder ins kalte Eyßwasser gesetzt / so steigen mehr Spiritus; Solches Erwärmen und kalt distilliren thu so lang / bis daß aller Spiritus aus dem Wein herüber gestiegen ist / Diesen verwahre gar wol vermachet / daß Er nicht verriethe / denn Er sehr subtil ist.

Ein Aender Proceß des Theophrasti Paracelsi / wie der subtile Spiritus vini zu erlangen.

Nimb das Circulatum vini juxta descriptionem Paracelsi, thue es in einen Glas Kolben / darauff einen Helm / einen Recipienten oder kleines Gläßlein fürgelegt / alles wol verlutire / in eine kammwarme Stube etwa auff einen Syms in die Höhe / nicht weit

weit vom Racheoffen gefest/ und also stehen lassen/ so gibt sich der Spiritus des Weins selbst in die Höhe/ und distilliret sich herüber in das Vorlage Glasstein/ Es fallen aber allewege etwan über ein paar Stunden ein Tropfflein oder zwey/ so man aber damit eilen wil/ mag man die Stube heißer higen/ und wol heiß machen / so gehet es etwas geschwinder. Theophrastus Paracelsus sol auch das Kolbelein nur in ein kalt wasser gefest/ und in ein Defelein darbey/ darinnen man sonst etwas distilliret hat / ein wenig Feuer gemacher haben/ davon ist der Spiritus des Weins gangbar worden/ und ist gleichwol das Wasser also kalt blieben/ daß es nicht saulicht worden.

Nun folget Bericht/ wie das Sal Vini zu erlangen/ und zu bereiten/ auch der Spir. vini vermittelst des Salis Vini gestärcket werden sol.

Erstlich so soltu wissen/ daß in dem Gewächse des Weins und dem Wein/ als das edelste Gewächs unter allen Vegetabilien oder wachsenden Dingen/ dreyerley Arth Salis, dreyerley Arth des Mercurij, und dreyerley Art des Sulphuris gefunden werden/ Als nemlich im Weinstock oder Nebenholz/ Item im Tartaro oder Weinslein/ der sich von dem Wein in den Fässern nieder schlegt und anlegt/ und dann im Wein selbst.

Nun will ich allh eigt allein nur von dem Sale vini reden/ und hernachmals vom Tartaro an seinem Ort auch melden/ Des Salis von Weinreben aber in einem andern Buche gedencken.

Das Sal Vini zu erlangen und zu bereiten/ mustu also procediren, nemlich / wenn du/ wie du fornen unterrichtet bist/ das gere Cific. Aqua vita simpl. oder Sp. Vini auß Wein distillirest/ soltu alle diese Phlegma so in der Distillation vom Wein dahinden bleibet/ und sich der Spiritus abgescheiden hat/ fleißig versammeln / dieselbe alle schütte in eine Vesicam oder Glasstolben / und distillirs also fein gelinde / so gehet dir erstlich noch ein theil Spiritus herüber/ den fache besonders/ und magst ihn zum trincken behalten die hinterstellte Phlegma treibe auch herüber in eine Vorlage / und behalt die wohl verwahret auffgehoben/ denn sie wird dir sonderlich noch wol zu passe kommen / und nöthig seyn/ so wüß unten am Boden eine schwarze Materia wie ein Pech / so fast übel stincket/ verbleiben/ und wann die schwarze Materia noch etwas feuchte ist/ also daß du es magst aufgrissen/ so gruß es in einen gläsin wolbeschlagenen Retorten/ und distillir es fein langsam herüber/ so wird von ersten annoch Phlegma gehen/ dieschütt hinweg/ und wenn das Del anhebt zu gehen/ so leg ihm einen andern Recipienten für / stärke das Feuer/ distillir also das Del herüber/ und behalts auch wohl verwahret. Darnach zererschlage den Retorten/ und nimb die schwarze Materi heraus / zererschlag sie in Stücklein wie Bonen heraus/ und laß dir machen ein Instrument bey einem Passier / in gestalt einer Waldenburgischen Büchsen/ mit einem Liede/ thue die schwarze Erde drein/ verluetire die Büchse wol/ und laß es trucken werden/ setze es in ein Feuer/ erstlich linder/ darnach

stark/auff das legte gar mit Kohlen bedeckt/ und zwölff Stunden stehen lassen/ alsdenn
 laß es kalten/so ist die Materia graufarb worden/oder du magst es in einen Zöpffer Ofen
 setzen/thue dir eben dieses/ setze es noch einmahl/ wie zuvor/ein/so wird die Materia sich
 calciniren schön weiß wie Papier/reibe es klein/geuß vnder phlegma darauß/ die ich
 dich habe heißen behalten/ setze es an warme Stete/so extrahirt sich in 24. Stunden auß
 der Terra eine Scherffe/das geuß fein säuberlich abe/ und geuß andere phlegma wieder
 darüber/laße es aber vier und zwanzig Stunden stehen/so extrahirt sich mehr schärffe/
 das thue also oft/ biß sich keine Schärffe mehr extrahirt/ so wirt die hinein ligende Ter-
 ram hinweg/die siehet wie ein Sand. Vmb desto weniger Zeit zu verlieren/widertest du
 mit der phlegma die Schärffe aus der Terra lecken/wie mit Laugen machen geschicht.
 Nun nim die Phlegma, daren sich die Schärffe gezogen hat/ die filtrir gar rein durch
 ein wüllin Tuch/ und distillir sie per Alembicum alle herüber / so bleibe ein weiß trucken
 Salz dahinden/dasselbe resoluir wiederum in der phlegma, und nochmahls per di-
 stillationem abgezogen / solche Arbeit repetir einmal sechs oder sieben/zuletzt geuch es
 nicht gar trucke abe/damit es Feuchtigkeit behalte/sonsten greiffis der Spirit. vini nicht
 an/geuß nun auff das feuchte Salz ein wenig Spirit. vini, schwenck es wol umb / schütte
 es in eine Phiolen, und mehr Spirit. vini darauß gegossen/damit der Sp. vini drey zwerch
 Finger drüber gehe/laße es also eine zeitlang in digestionem stehen/biß sich der Spirit. vini
 schön roth färbet/und feistiglich wie Del wird.

Ich muß dir aber allhie einen schönen nüglichen Handgriff entdecken/ nemlich/
 wann du mit der phlegma auß der gecalcinirten Terra, die Schärffe oder Salzigkeit
 außgezogen/und dieselbige durch ein wüllenes Tuch wol rein gefiltrirt hast/so geuß sol-
 che schärffe saltige phlegma in einen grossen GlasKolben/ und distillir sie per Alembi-
 cum biß auff die Helffte/oder ein wenig drüber/abe/die ander Helffte / so dahinden im
 Kolben geblieben/die setze mit dem Kolben in ein kalt Wasser/oder sonst an kalter Stete/
 laß es über Nacht stehen / so scheut sich die Salzigkeit in der phlegma im Kolben zu
 Christallen/die übrige phlegma geuß von den Christallen abe/in einen andern GlasKol-
 ben/und distillir dieselbige wiederum per Alembicum biß auff die Helffte herüber / die
 phlegma so dahinten im Kolben geblieben/ setze mit dem Kolben auch in kalt Wasser/
 oder sonst an eine kalte Stete/so schiesßen nochmahls Christallen darinnen/dieselben thu
 zu den vorigen Christallen/die Phlegma aber schütte zu der andern herüber gedistillirten
 phlegma. und behalt die zu fernem Gebrauch wol verwahret.

Die Christallen aber wasche mit gemeinen kalten Wasser abe/ und laße sie wol
 wieder truckenen/und thue sie in einen Reverberir Ofen / und laße sie daselbst wol ver-
 schlossen mit rechten Grad des Feuers vier Tage und Nacht reverberiren/ dann nim
 sie herauß/reibe sie klein/und geuch ihnen mit der vorbehalttenen phlegma das Salz auß
 biß nichts anders als nur die feces erscheinen/filtrir und coagulir wiederum zu ei-
 nem Salz/und wieder verschlossen vier Tage und Nacht/ gleich wie zuvor geschicht ist/
 reverberir

reverberir, Diese Arbeit mustu so oft wiederholen / bis endlich das Salz gar schön weiß wird / und du also ein reines schön Salz / von aller Unreinigkeit geschieden findest / das allerwege mit seiner phlegma extrahirt ist.

Dieses Christallinische Salz mustu wiederum mit seiner phlegma anfeuchten / in eine gldfarne Phiol gethan / seines sp. vini darüber gegossen / die Phiol Hermetice versigillirt, in ein balneum gesetzt / und mit gelinder Wärme ungesehr einen Monat lang (jedoch die Phiol offmans umgerüttelt) digeriren lassen / so löset der Sp. vini das Sal auff / und solvirets in sich / also hastu einen gar sirtrefflichen Sp. Vini / der mit seinem eigenen Sale oder Salz gestärket und gewaltig geschärffet ist / den hebe auff gar wol vermachet und verwahret / denn du hieran einen schönen Schatz hast / der dir wol zu passe kommen wird / wie ich dir dann solches hernachmahls anzeigen werde.

Es were allhie auch wol zu unterrichten / wie das sal, der Spiritus und Ol: um Vini wiederumb zusammen zu setzen / und ein Lapisvegetabilis drauß zu componiren und zu machen sey / Aber geliebter Kürge halben / wil ich's allhie übergehen / und weil solches des fürnehmen Philosophi Isaaci Hollandi sein Proceß ist / kan man denselbigen in seinen Schriften wol erfahren / aber gleichwol findestu in den Tractaten de Rore Solis, de saccharo und vom Honig in dieser meiner Medulla distillatoris, &c. gnungsame Nachrichtung begriffen / das ein steiffiger Laborant, der sich Mühe / Arbeit und Unkosten nicht virdriessen lassen wil / vielleicht wol zu rechte damit kommen kan.

Anzeigung wie der Spiritus Vini Tartarificus bereitet werden sol.

Nimb des schönsten weissen Tartari oder Weinsteins / wasch ihn rein / und truckne ihn wol / und verbinde ihn in ein grob leinen Tuch oder Papier / lege ihn in einen Topff mit lebendigen Kalck / das der Weinstein recht in der Mitte des Kalcks lige / und also um und umb Kalck sey / verlutire über den Topff eine Stürzen / doch lasse in der selbigen oben ein klein Löchlein / damit die Feuchtigkeit herauf rieche / sehe es also zwölf Stunden ein / in steter Bluth zu calciniren, dann erkalten lassen / den Weinstein nimm herauf / zeuch ihm die satzige Schärffe mit reinem Wasser auß / filtrir's das es ganz lauter werde / seud es die Helffte ein / lasse es stehen / so schreßten Christallen / die truckene / so hastu ein Sal Tartari oder Weinstein Salz.

Dieses Weinstein Salzes nim ein theil / und solvire das imgemeinen spiritum Vini, alsdann nimb zwey theil gar truckenen und kleingeeibenen Topffer Thon / imbibire das solvirte Weinstein Salz in den Thon / thue es in einen Retorten / und distillir es mit lindem Feuer / bis die weissen spiritus gehen / wann sie nicht mehr gehen wollen / so stärke das Feuer immer fort / bis die Vorlage und der Helm weiß werden / dann nimb die Vorlage ab / so hastu also einen gar guten spiritum, beydes vom Spiritu Vini und Tartaro,

Tartaro, welcher denn zu vielen Dingen nützlich zu gebrauchen were / den hebe auff zu fernere Behueff.

Dem Todtenkopff aber so dahinden blieben/zech sein salz auß / mit einer gemeinen phlegma vom spiritum vini/oder sonst mit schönem distillirten Regenwasser / coagulirs ein zum Salk/verlutire es in eine zumerne Buchse/und reverberirs im Topffofen/das es ein gar schön weiß Salk werde.

Dieses Salzes nim ein Theil/und zweymal so viel guten gemeinen spir. vini, oder den obgedachten auffgehobenen spiritum vom spir. vini und Tartaro distillir/ thue es fein sitziglich zusammen/distillir den spir. vini fein linde davon/ wann du nu vermeinst das der spiritus abgangen/ so nim das Vorlage Glas hinweg/und lasse die phlegma gehen/auch in ein besonder Glas/alsdann stärke das Feuer/wenn die spiritus kommen/so thue das Glas/darinn die phlegma übergangen ist/hinweg/und lege das ander glas mit dem spir. vini wiederumb für/und treib die spiritus Tartari mit Gewalt darein/als dann nim solchen spir. vini, und geuß ihn wieder auff die hinterstellte Materien des salis Tartari, und distillirs eben wie zuvor/das geschehe also drey mahl/ so hastu rechten guten spiritum vini Tartarificum.

Zu merken:

Die auffgefangene Phlegma mag für Aqua salis Tartari gehalten werden/ die weil sie vom sale Tartari alleine kömpt.

Deß gleichen die Remanenz vom Tartaro, so noch dahinden bleibt / kan in einem Kessel solvire und im Balneo gar linde die Phlegma abgezogen werden / so bleib ein Aqua salis Tartari gar fettiglich.

Wann nun der spiritus vini mit seinem eigenen sale vini oder Weinsalz gestärket und geschärffet ist/oder du den spir. vini Tartarificum also bereitet hast / so hastu einen schönen Schatz/ deß du dich billich zu erfreuen / dann seine Eigenschaften sind gar wunderbar/und seine Wirkung nicht wol ergründlich / dann ohne ihn kan kein rechte Tinctura solis, Farb oder Essenz des Goldes außgezogen/ noch ein rechte Aurum potable bereitet und gemachet werden. Er greiffe die Mineralien und Metallen an/ und wann das Gold/welches doch das edelste und beste Metall ist / das sich auch am allerwenigsten meistern lassen wil/zuvor recht auffgeschlossen/ gebühlicher weise calciniret und reverberiret ist/mit diesem bereiteten spiritum vini in verschlossenen glasin Gefäße im Balneo mit behörlichen gelinden Grad des Feuers ungefehr vierzehen Tag und nacht lang/oder etwas länger digeriret. und hernachmals per Alembicum distilliret wird/ so führet er das Gold mit sich über den Helm/alsdem heist er nicht mehr spiritus vini, dan er alsdann seinen Namen veredelt hat/und Aurum potable genennet werden mag/ und zu einer gar särefflichen köstlichen wohlbewehrten und off experimentirten Medicin, damit die allergewaltigsten Kranckheiten un Schaden/als Nussag un viel andere Gebrechen

Gebrechen me hr/die da sonst von den Arzten als desperat verlassen/und incurabil
les geachtet/vermittelst Göttliches Gnädigen Vnsiandes / glücklich und heilsamlich
curirt werden.

DE ACETO VINI

Oder

Vom Weinessig.

W^e man auß Wein den Essig machen sol/davon alhie zu schreiben/ist mein In-
tent oder Fürnehmen gar nicht/denn solches wird zwar von andern hin und wie-
der gungsam unterrichtet / Es ist aber der Essig anders nichts als ein verdorbener/
zerstörter und gerötheter Wein/der seinen guten Geruch / Farbe / Geschmack und
Krafft verlohren hat / Jedoch ist er darumb nicht gar zu verachten / sintemahl er zu
des Menschen nutz noch viel und mannigfaltige Kräfte und Wirkungen vollbrin-
gen kan/Als er slich betrachte man/was er in der Küchen bey der Spritze gutes thut/
Ja an manchem Gerichte dienstlicher/als kein Gewürkist. In der Apotheck hat er
auch seinen Grad/dann mit ihme der sehr gebrauchliche Syrupus Acetosus, Item Syrupus
de Radicibus, bereitet/auch andere Arzneyenmittel zugerichtet werden.

Die Gelärthen eigenen ihme zu/dass er kühl / aber nicht zu gar hefftig klar und
erucken im dritten Grad sey / auch habe er seiner ungleichen Substanz und Wesens
halben eine gelinde Wärme in sich/gleichwol werde die selbige von der kühlenden qua-
litet weit übertruffen/ und in gemein hat er die arth an sich / das er nach dem jenigen
Wein/darauf er worden/als seiner Mutter sich reimet und schicket/und je besser und
stärcker solcher Wein gewesen/je subtiler/dünnmachender/eröffnender und durchdrin-
gender Natur der Essig wird/und seherber und rauher der Wein/je hefftiger zusam-
menziehender krafft der Essig/er treibet auch zurücke/erweicht und zertheilet / Alle
zähe/grobe / dicke / kalte Feuchtigkeiten werden von Essig dünn und flüssig gemacht/
und alle andere weiche Arzneyen dadurch gestreckt und gescherffet / und wan in den
vermischten Arzneyen/so auß die Apotheck zu verfertigen/geschrieben werden / Essigs
gedacht wird/sol allewege den gerechten guten Weinessig/und nicht Apffel Essig/Bier-
essig/oder sonst Essig/der auß andern Materien zugerichtet und bereitet worden ist
verstanden werden. In gemein werden ihme nachfolgende Wirkungen zugeschrieben.

Nützliche Wirkungen des Aceti Vini.

Oder Weinessigs.

Den vom Heupt herab fallen den Flüssigen wehret er / wann man ihn warm ge-
macht im Munde belst.

Wenn einer zu hefftig und zu viel nieset/so rieche er nur an Essig / so leget sich
das Niesen.

Wer hitzig Hauptwehe hat/dem lege man Lächlein in Essig geneigt umb den
Kopff.

Das sausen der Ohren zu stillen/Item die Geschwer in den Ohren zuzertheilen/
Item

Item die Wärme und dergleichen Ungezieffer/so einem in ein Ohr gekommen weren zu tödten und aufzutreiben/So sol man warmen Essig in die Ohren treyßpfen / auch wol nur den Qualm oder Dampff vermittelst eines Trichteris in die Ohren gehen lassen.

Wer Knengel / Knollen oder Beulen hinter den Ohren hat / der laße sie mit warmen Essig bähnen / Auch mit einem darin genezten Schwämme offtmals sie bestreichen.

Das Bluten der Nasen zu stillen/sol man an Weinessig riechen/ auch den Mund voll Weinessiges halten.

Zähne webe zuzüßen / auch die wackelenden Zähne zu steiffen / und das lückere Zahnfleisch zubefestigen/ Desgleichen das abgefallene Zäpflein und Hurechblat zuziehen und das gefehrliche Halsgeschwer Angina genandt/im anfang desselbigen / zuzerteilgen und ihme zuzwehren/so erscheinet gar nützlich/warmer Weinessig im Munde gehalten.

Den alten Husten mildert und lindert der Essig/wenn er getruncken wird.

Dem hitzigen Cholericen Magen ist der Essig bequem und dienlich / und erwecket ihme den verlegenen Appetit zumessen/und stercket ihn/und wenn der Magen grosse Hitze hat/so leschet er dieselbige.

Wer singultum oder den Schlucken hat und sehr kluchset/der thue einen guten Trunk Weinessig/so wird es stracks geküht.

Hat sich jemand im Bade zu sehr erhitet/und davon sehr ohnmechtig wird/der halte Weinessig im Munde/so wird die Hitze abnehmen und vertrieben/und die Ohnmacht auffhören.

Wer im Sommer oder in grosser Hitze Milch trincket/ und dieselbige ihme im Leibe geronnen were / Der thue einen Trunk warmen Weinessig / so wird sie wiederumb auffgelöset und zerteilet.

Wer geronnen Blut bey sich hat / der trincke auch warmen Weinessig und schwige drauff/so wird sichs auch balde zerteilen.

Alle innerliche Blutflüsse/woher die auch kommen / verhindert und stillt der Weinessig/wann er für sich alleine/oder unter andere Speise vermischet und genossen wird.

Durch Weinessig werden Fleisch und andere dinge mehr/für putrefactionen und Fäulungen preserviret und erhalten. Derwegen denn der Essig auch allerley putrefactionen und Fäulungen im menschlichen Körper widersteht / derhalben man sich in Sterbensleufften oder Pestilenzzeiten des Weinessiges in täglicher Speise zugebrauchen/insonderheit commendiret und befohlen seyn lassen sol / dann er treibet und jaget auch auf dem Leibe den Giff / Wie dann für ein warhafftig Experiment geachtet wird/wann einer etwan ungeschlechtlich im Wasser Egellen hette eingetrunkten/oder sonst giffrige Schwämme gessen/oder Schirling. Dionkafft / und was dergleichen giffrige dinge mehr seyn/in sich bekommen hette/das man demselben als bald einen guten Trunk warmen Weinessig / darinnen Salz vermischet und zergangen seyn/

zutrin-

zutrinken gebe / so wird er als bald durch das erbrechen / von oben als solche giftige Materien von sich geben.

Wann den Weibs Personen die Mutter / dergleichen den Mannes Personen der After oder Mastdarm auß dem Leibe getreten / So sol man einen Schwamb in gar warmgemachtem Weinessig nehen / und die Mutter oder den Darm damit bestreichen / und wiederumb hinter sich stopffen und an ihre örter lencken. Wann du diß zum öfftern nach einander wiederholest / so findestu dißfalls gewisse Hülffe.

Für egliche Schmerzen in den Füßen und andern Gliedern / wird auch gut befunden / die selbigen mit warmen Essig gebehet / dann er dieselbigen bösen Flüße auflöset / zertheilet und aufzuecht / daß dardurch der grosse unleidliche Schmerzen gemindert / und gänglich geleet werde.

In Summa der Essig kulet ab / und lindert die hitzigen Syblichten Kranckheiten. Kan auch zu dempffung / lessung und tödtung hitziger Schäden / Brandt und Geschwulst: Wie dann auch wieder das wilde Fieber / Erysipelas, Nose oder heilig ding / und was der hitzigen Gebrechen mehr seind nach gelegenheit und umstende gebraucht werden / beydes / bißweilen innerlich / auch zuzeiten euserlich / aber dißfalls muß man fürsichtig sein / damit man den Brandt oder hitze nicht hinder sich in die Glieder / oder wol gar zum Hergentreibe / und dadurch böses ärger mache.

Schuppen / Grinde / Rände / Flechten / Zitterachten oder Zittermäbler werden mit Essig vertrieben und hinweggenommen.

Dergleichen umb sich freßende Geschwür / Herpetes, Lichenes, Phagedanas, Nomas, &c. und andre stießende Schäden zu trucknen / ist der Essig gar bequiem / wann man damit solche offemals bähel / wäschet / und überlegt oder auffschlecht.

Striemen und blaue Mähler zertheilet der Essig / und tilget sie ab / wann man solche mit warmen Weinessig vielmahls bähel und bestreicht.

Weme der Essig für sich alleine / wegen seiner Schärffe zu stark zu trincken wäre / so mag der selbige ein Schnittlein vom Rocken Brodt rösten lassen / und es in den Essig thun / es wird dem Essig seine Schärffe etwas benehmen und lindern / Dergleichen thut auch / wenn man ein wenig Sals in den Essig temperirt.

Daß sonst auch starker Weinessig / harte Steine / wann dieselben wol erwärmet und heiß gemacht / und in dem Essig abgelescht werden / zerreißen und zermalmet / dergleichen Perlen solbiret / Stahl / Eisen / Zey /c. angreiff / Bein und andere Ding erweichet / das ist fast jederman bekandt / laß es dißfalls jezt dabey beruben. Und sintemal ich igt etliche (fast die fürnehmsten) kräftigste Wirkungen des Aeen Vni erzehlet habe / so erachte ich auch nötig zu seyn / was schaden denn der Weinessig in dem Menschen zu wirken pflege / allhie auch zu vermelden / und folgen solche fürzlich.

Schädliche Wirkungen des Weinessigs.

Sintemahl / wie männiglich bewusst ist / daß der Essig kühlet / so kan er verhalten / wenn man ihn nicht mit guten Vorbedacht der Gelegenheit und Umstände (es sey so wol in der Speise als in Arzneyen) gebrauchet und angewendet / allerley kalte Kranckheiten verursachen / Dann er in seiner kühlenden und durchdringenden natur

nach allen Nerven / Spannädern / Blutädern und dergleichen blutlosen Gliedern / als Magen / Gedärme / Blasen / Mutter /c. die ohne das kalter Natur und Complexion seynd / sehr beschwerlich und schädlich erkaltet und schwächet sie noch mehr.

Das Gesicht verfinstert er von vielem seinem Gebrauche.

Die Zähne machet er stumpff und eilig / daß man nicht wol damit beißen und essen kan / wenn man Eßig eine Weil in Munde hält.

Die Brust und Zunge beleidiget er / reizet zum Husten / und machet den neuen frischen Husten noch ärger.

Die Leber füget er auch / wann er zu viel innerlich gebraucht wird / dessen Schaden zu / beißt und verfehret die zarte Adern in derselben / und machet daß sie wässrig Blut gebietet / bringet und häuffet die Melancholische Feuchte / sintemahl er / seiner Kälte und truckene halben / die Leber dermassen abtählet und trucknet / daß sie einmächtig grob Blut fochen muß / und wer vorhin einen kalten Pblegmatischen Magen hat / deme ist der Eßig sehr schädlich / und gebietet ihm viel Pblegma / ringert auch die Dammung im Magen / und weil dabmals die andern Gliedmassen ihrer rechten Nahrung mangeln / und mit übriger böser Pblegma beschweret werden / so entsethet darauß den Gliedern das beben und zittern / und werden also Gliederwehe und Lähme verursachet / Der wegen mögen die jenigen / so an gemeldten Gliedern etwas schadhafft seind / sich warnen lassen / daß sie entweder den Eßig gar meiden / oder doch mit Bescheidenheit gebrauchen.

Dürr und mager werden die Leute / so viel Eßig genießten / dann er trucknet sehr / derhalben die jenigen / so ohne das dürr und mager seyn / sich seiner enthalten / oder nicht zu sehr gebrauchen sollen.

Alle Begierde und Brunst zur Unkeuschheit leschet er / und mindert auch den natürlichen Saamen

Die Weiber / so mit stetiger Unruhigkeit der Mutter beschweret seyn / denen ist der Eßig schädlich / derhalben sie ihn wie einen Gift meiden sollen.

Bud weil er der Blasen gar nachtheilig ist / so raten gelehrte erfahrene Aerzte / daß wann man darinnen die kalte zehle schleime / so sich da selbst gesammlet / abledigen wil / so sol hiezu an statt des gemeinen Weineßigs / der Eßig / Honig / der Drymel genant wird / zum Gebrauch erwehlet werden.

FEX ACETI.

Das ist

Die Mutter der Hefen des Wittnessigs.

Hat auch ihre Wirkungen in der Arzney / jedoch nur eusserlich angewendet / und solche werden folgender gestalt beschrieben.

Die Mutter der die Hefen des Eßigs entweder per se, oder cum Myrto aufgelegt / vertreibet die Geschwulst des Bauchs / dergleichen die Flüsse des Magens / also auch der Weiber Fluß / auff den Leib oder Scham gelegt. Es zertheilet die hitzigen Geschwer

schwer/so man Panos nennet/desgleichen die rothen entzündeten Brüste / welche nicht wol leyden können/das man sie anrühret/es mildert und leschet die Hitze / zugleich mit Essig aufgestrichen. Wanns aber zu Pulver gebrant/und mit Harz vermischet wird/so vertreibts die ungeschaffenen Nägel/und heilet die Krätze. Es machet auch roth haar/und wern mans sauber wäschet/mags unter Augen Arzney gebraucht werden / dann es benimpt die v unclere Blödigkeit der selbigen.

Nun folget weiter wie der *Acetum Vini* oder Wein-
essig distilliret werde.

Alhie mustu wissen/und in acht nehmen/das es mit Distillation des Weinessigs ein andere Beschaffung/als mit der Distillation des Weins hat / Dann in des Weins Distillation gibt sich der Spiritus des Weins zum ersten auff / und steigt herüber in die Vorlage/zuletzt aber kömpt die Phlegma; Mit dem Essig aber ist das contrarium, dann wann man denselbigen distillirt / so steigt die Phlegma erstlich herüber/und kömpt zuletzt der Spiritus oder die Stärke des Essigs / das also hierauff abzunehmen/das der Essig und der Wein eine widerwertige Artz gegen einander haben / die dann durch die Zerstörung ihre Ursache bekommen. Wiltu nun ein gemeinen gar guten distillirten Essig haben/so procedire also:

Nimb rechten Weinessig/so gut und stark du ihn bekommen kanst/so viel dir geliebet/thue ihn in einen Blaskolben / und wirff darein auff jeglich Stübchen Weinessig ein gut Hand voll Salzes / und distillir per Alembicum in Balneo die Phlegma von dem Weinessig ab/du must aber das Feuer sein gar gelinde gehen lassen/das du es nicht übertreibest. Wann nun die Spiritus beginnen zu kommen/und die Tropffen wol säuerlich schmecken / so thue die herüber gestiegene Phlegma mit der Vorlage hinweg / lege eine andere ledige Vorlage vor/ und wann gelbliche Tropffen beginnen zu gehen / so treibe mit stärkerem Feuer den Essig alle herüber in die Vorlage, und wann keine Spiritus mehr gehen/so höre auff und verwahre solchen herübergedistillirten Essig wol / denn er ist gut und stark.

Geliebt die den Essig noch stärker und schärffer zu haben / so distillir ihn gleicher gestalt wie gesagt (jedoch ohne addition des gemeinen Salzes) zum andern dritten/und auff's meiste zum vierdten mahl herüber/und das du ja allerweg mit gelndem Grad des Feuers die Phlegma vom Aceto, so lange die dabey sind / und sich davon separiren, und auffgeben wollen/erstlich davon treibest/und dieselbige Vorlage allwege/wann die Spiritus kommen/abnimpst / und eine andere vorlegest / so bekömstu endlich einen gar außbündigen *Acetum distillatum*.

Und merke.

Das der *Acetum vini* diese Art an sich hat/wann man ihn über viermal distilliret

ret/das er an seiner rechten Krafft abnimpt / und nicht so heftig / wann er etwas solviren sol/eingreifen wil/unangesehen/ob er gleich im Geschmack sich feuriger erzeige.

Wisse.

Das auch die distillation des Weinefigs / oder Aceti vini geschieht ohne Zuthuung des gemeinen Salzes/und sonst in allen registret wird / wie oben angezeigt.

Wann man aber den Acetum vini distillatum auff's allerstärckste (wie er dann zu etlichen Ehymschen Arbeiten / fürnemlich de Gemmis, Mineralibus und Metallis belangende/ seyn muß bereiten wil/ So muß er auch mit seinem eigenen Sale oder Salze/gleich wie mit dem Spiritu vini geschehen/ gestärcket und geschärffet werden/ und solches geschieht also:

Wie man den Acetum Vini distilliren/und auß den Fecibus des Aceti vini ein Oleum distillando bereiten / und endlich den Acetum vini distillatum mit seinem eigenen Sale oder Salz stärcken und schärffen sol/und wozu der selbige fürnemlich zu gebrauchen sey

Erstlich sol man einen guten Vorrath recht's starcken Weinefiges bey der Hand haben / denselbigen ohne Zuthuung des gemeinen Salzes per Alembicum im Balneo distilliren/allwege die phlegma davon besonders aufffahen/ und den starcken Acetum allers herüber treiben/die Feces. so unten in fundo des Glasflobens bleiben/ zusammen säulen/auff das du derselbigen eine zimliche Menge beyfammen habest.

Wann du nun deinen Efig von aller phlegma geschieden / distilliret hast/ so bewahre ihn wol vermachet.

Die Feces aber thue in einen mit Lاینen beschlagenen Retorten/ und distillir fein gradatim, so steigt dir noch ein starcker schaffer Efig herüber/ dessen aber nicht viel seint wird/den magstu allein besonders empfangen.

Wann du nun das Feuer etwas am Grad sterckest/so wird dir eine Olitet herüber kommen/treibe immer fort ja endlich in dem allerstercksten Grad des Feuers / und halte so lange damit an/bis das Oleum alles herüber getrieben/so wirstu in der Vorlage ein dick röthlicht sehr schärffes seuriges Oleum finden/ das verwahre / in ein besonders Glas ein gethan.

Virtutes Olei ex Fecibus Aceti distilliret.

So viel ich hievon habe zu wissen bekommen/so wird diese Olitet fürnemlich in der Bunda zu allerley offenen Schäden und resotvirung ehlicher Geschwülste / etc. gebraucht / nach gelegenheit für sich alleine / auch bisweilen in andern bequemen Mitteln vermischt/anoewendet.

Die Remanenz oder Todtenkopff / so dir im Retorten dahinden geblieben / soltu auß dem Retorten (wann du ihn zer schlagen hast) nehmen/und wie von dem Tartaro oder Weystein unterrichtet worden/sie gar wol calcuiren/das sie weiß wird/dieselbige

ge calcinirte Materia thue in einen GlasKolben / schütte deinen Acetum distillatum darauff / und distillir ihn per Alea bicum in cinerem davon ab / daß das Feuer leicht mit dem stärcksten Grad gehe / die Remanenz calcinire wiederumb / und den Acetum nochmahls dason abgezogen / Solch calciniren und distilliren wiederhole so oft / bis daß der Acet alle Schärffe auß der calcinirten Materia außgezogen / und in sich behalten hat.

NOTA. Du köntest auch wol / wann du die feces auffihre Weise gecalcinirt hast / das Sal oder Salz mit der Phlegma Aceti vini, so in der distillation des Aceti erstlich herüber gestogen ist / darauff extrahiren und bereiten / wie von dem Sale Tartari unterwiesen worden / als dann mit demselbigen Salz oder Sale den Acetum distillatum obangeregter massen Jener ärcket und geschärffet.

Wann du nun den Acetum distillatum also zugerichtet / so hastu an ihm ein gar köstliches Mittel / durch welchs du heydes in Alchimy und Arzney / in Bereitung vieler Dinge grossen Nutz schaffen kanst. Dann in der Chymia beweist er sich dermassen / daß mit ihme vermittelst der putrefaction / eine besondere hochmögliche separation und scheidung des reinen von dem unreinen verbracht wird / und wann die Mineralien und Metallen / jedoch ein jedes nach seiner Gelegenheit / zuvor dazu bereitet / so zeucht er ihnen ihre Essenz / Farbe und Tinctur auß. Den Mineralischen Medicamentis benimmt er auch ihre schärffe und Corrosif, machet das sächtige beständig / wehret denselbigen Gifften / und præservirt also ditsals für vielem übel und bösem.

DE TARTARO VINI.

Oder

Von dem Weinstein.

In den Fässern darinnen der Wein ligt / legt sich hin und wieder eine harte und truckene Materia an / die man von den dauben des Fasses abschlagen muß / als von dem rothen Wein röthlicher / vom weissen Wein aber weißgraulicher Farbe / und solche Materia wird Tartarus oder Weinstein genandt. In gemeinen Händeln gebraucht man sich dessen zum Fuch und andere Dinge damit zu färben / auch die Münzmeister / Guardein / Goldschmede und Chymici, zc. zu allerley Flüssigkeiten der Mineralischen und Metallischen Erde / und der Metallen selbst / sintemal der Weinstein eine besondere und wunderliche Liebe und Eigenschaft zu den Metallen trägt / daß er dieselbigen flüssig machet und schmeidiget / das Silber reiniget er sehr / daß es schön weiß wird / derhalben die Münzmeister ihre ungepregte Geldplatten / so wol die Goldschmede ihre Silberarbeiten damit schon und rein aufzukeden pflegen / und was sonst mehr andere Künstler und Handwercksleute damit vorhaben / das dann alles allhie zu beschreiben viel zu weitläufftig fallen würde / aber in der Arzney zu gebrauchen hat er auch seine große kräftige

Wirkungen/sürnehmlich aber/wann er Chymischer Weise in seine Arcana bereitet ist/ aber rohe für sich werden ihm zugeschrieben folgende Virtutes.

VIRTUTES TARTARI,

Oder

Kräftige Wirkungen des Weinstein.

Wann er innerlich Leibes gebraucht wird/so befördert er nicht wenig den Stuhlgang / dienet die überflüssigen wässerigen Feuchtigkeiten im Geblüte durch den Harn aufzutreiben/und auch aufzutrocknen / derhalben wird er auch den Wasserrüchigen/ und die den Schorbock haben/mit grosser Ersprechlichkeit eingegeben / als täglich des Morgens nüchtern/nach Gelegenheit und Umständen/ein halbes oder ganzes Quintlein fein klein gepulverisirt. Die Medici halten dafür / daß er desto bequemer gegen die gesagten Krankheiten und Gebrechen genügt würde/wann man zu ihm vermengte Würze / welche Bläste und Winde auflösen und zertheilen/ milde oder sanfte Stuefgänge bringen/und den Harn treiben. Zu stillung des Bauchstusses macht man von gepulverisirten Weinstein und Heydelbeer safft zusammen gemischet eine dicke Pappe/und streicht auff ein Tuch/Leinwandt oder Leder/ und schlegt auffwendig auff die Region des Magens / aber den Weiblichen Personen den unnässigen Gang oder Fluß ihres Monatlichen Reinigung oder Zeit zu demmen oder legen / so wird diß gesagte emplastrum um die Scham herum aufgelegt. Wann den Weibern die Brüste für Fülle der Milch strugen und sich blähen/als das die Milch auftrinnet / so sol man gepulverisirten Weinstein mit gutem Weinessig anfeuchten und auff solche Brüste legen / das sey ein gar gut Hülfsmittel/sonsten sey er auch den saulen eyterigen Geschwülsten eine glückliche Heilung.

Sonst wird auch eine wolbequeme purgirende Arzney / die auch wieder alle Gebrechen des Magens sehr wol dienende / und darwieder für ein besonder arcanum gehalten wird / aus dem Tartaro bereitet also: Man nimpt Tartarum oder Weinstein vom weissen Wein/wäschet denselben fein sauber/läset ihn wieder wol trucknen / stößet und reibt ihn klein/setzt einen Ziegel über's Feuer/darinnen thut man rein Brunnenwasser/schüttet gedachten Tartar.darein/und läset ihn (jedoch offemahls mit einem hölzern Löffel oder Spatel wol umb gerüret)also lange sieden/ bis sich oben auff eine Haut gesetzt hat/dieselbige nim fein gemählig ab/und verwahre sie zum Gebrauch. Diese Haut wird Cremor Tartari genant.

Wiltu nun Purgans bereiten/so nim dieser Tartarischen Haut / oder Cremoris Tartari eine drachmam. und addire dazu Diagridij præparati acht Bran/ oder auch woleinhalbten Scrupel/und gibs ein in einem Hüner oder Fleisch Brühlein/ oder sonst in andern bequemen Mitteln.

Sal Tartari oder das Salz aus dem Weinstein

zu bereiten.

Das sal Tartari oder das Salz aus dem Weinstein zu machen / geschieht auff zweyerley wege / der eine Weg ist / daß man den rohen Tartarum rein durchlese / und so viel möglich von Unreinigkeit saubere / darnach ihn klein zerstoß / in ein starck thöneren Gefäß thue / und gar siedend heiß / rein Brunnenwasser / darüber gieße / es mit einer Spatel wol umbrühre / alsdann zudecke / und Tag und Nacht stehen lasse / hernachmals solch Wasser abgegossen in ein besonders Geschir / über den Weinstein geuß / noch einmahl ander rein Brunnenwasser / daß auch siedend heiß gemacht sey / procedire mit umbrühren / zudecken und stehen lassen / wie erstlich geschehen / alsdann geuß solch Wasser / auch ab zu dem vorigen. Nun soltu solch Wasser / durch ein Wüllen Tuch lauffen lassen / oder filtriren / daß es gar rein und lauter werde / und dasselbe als dann in einem starcken steinern wol feur haltenden Gefäß / oder in einem mit Laimen beschlagenen Hlastolben / der oben ger weitmündig / ob gelinder Wärme abrauchen / und coaguliren lassen / so bleibt dir in fundo des Geschirrs ein sal oder Salz / das bewahre / dann es hat in der Artzney seine wirkliche Krafft / daß es pur girt. Der ander Weg aber wird der gestalt vollbracht / nemlich / Liß die feinen groben Weinstein auß / wasche ihn mit kaltem Wasser von seiner unreinigkeit / laß ihn wieder umb trucken werden / als dann nim ein gar grob leinen Tuch / das nege im Wasser / daß es wol naß werde / wringe es wieder umb auß / und schlage es umb den Weinstein / lege es auff einen Herd / und überschütte es mit todten Kohlen / und oben auff glimmende Kohlen / daß sie also fein gemächlich angehen / so wird der Weinstein einen grossen Dampf oder Rauch von sich geben / und sich also calciniren. Wann die Kohlen nun ganz und gar verbrandt / so wirstu den Weinstein finden / daß er gar weiß ist / und das ist Tartarus calcinatus / were der Weinstein aber noch schwärzlich / so ist ein zeichen / daß er nicht genugsam gebrandt sey / und muß zum andern mahl gebrandt / und also weiß gecalcinirt werden / Sonsten auch den rohen Weinstein zu calciniren / geschieht / daß man den selbigen also grob unzerstoßen in einen unvergläsurten Topff leget / über den selbigen eine stürze / die in der mitten ein kleines Idel lein habe / gelutiret oder getleibet / und hernachmals solchen Topff in einen Topffer Ofen wann die Topffer ihre Topffe brennen / gesetzt / so wird sich darinnen der Tartarus calcinico und weiß brennen. Besindestu aber in öffnung des Topffes / daß der Weinstein nicht weiß genug gebrandt were / so mustu ihn wieder umb mit dem Topff in den Topffer Ofen setzen / und also lange brennen und calciniren lassen / biß daß er weiß worden / so nim ihn nun aus dem Topffe / stoffe ihn in einem Wörser klein / und lecke mit reinem warmen Regenwasser eine Lauge durch einen wällinen Sack / darein der calcinirte Tartarus zu vorhin gethan seyn muß / davon die Lauge muß kein offtmals wieder umb auff den gecalcinirten Weinstein gegossen werden / und durchlecken lassen / biß daß sie gar sehr scharff ist / und zum wenigsten also starck / daß ein frisches Hünerey / wann es auff diese Lauge geleyet wird / darauß schwimme / und nicht zu bodem stucke / und es die Lauge also emper tragen kan.

Wann

Wann du nun die Lauge also stark hast/so bewahre dieselbige besonder / auff die Remanenz des calcinirten Weinstein in dem willenen Sacke / geuß wiederumb rein wol heiß gemacht Regenwasser/lass es/wie das vorige / auch durchlecken / und solches thue so lange/bis das alle Schärffe auß dem g: calcinirten Tartaro gezogen ist/ und die Lauge geuß auch zu der vorigen Lauge.

Diese colligirte Lauge schütte in einen grossen Blaskolben der unten herum mit Laimen wol beschlagen sey/und oben ein gar weit Nindloch habe / lass die Lauge über fein gelindtr Kohlengluth mählich abrauchen / so wirstu in tun do valsein schön weiß Sal Tartari finden.

Egliche Laboranten, die es noch reiner/schöner und subtiler haben wollen / pflegen dieß Sal wiederum mit reinem warmen Regenwasser zu solviren, durch weiß wüllet Tuch zu filtriren, und es wiederumb ein zu coaguliren, Ja / sie wiederholen solche Arbeiten zum öfftern mahl/ bis ihnen endlich das Sal wolgerält.

Anderer Thymische Laboranten pflegens auch wol zu reverteriren lassen / so wird es herrlich schon weiß.

Und siemal solch Sal Tartari oder Weinstein Salz in der Luft und Feuchte gar leichtlich zer schmelzet/so muß es dafür in einem Glase wol verstopft und verbunden an einem warmen trucknen Orth/verwahrt und aufgehoben werden.

Die Wirkungen dieses Salis Tartari seynd wunderbar / und seynd seine Heilmigkeiten alle nicht wol zu ergründen/darzu ist es ein Sal resuscitativum, welches wann ihme feine dienstliche additiones beygethan werden/und es hernachmahls mit den Mineralien und Metallen eine zeitlang digerirt, hernachmahls sublimirt worden / so kan man alsdann die selbigen Mineralien und Metallen in einem lebendigen oder lauffenden Mercurium einem Quecksilber gleich vivificiren/welches daß ein groß Wunder ist/uß mit keinem andern vegetabilischen Salze dergleichen verbracht werden mag.

OLEUM TARTARI

Oder

Weinstein Del ohne Distilla'tion zu machen.

Du solt einen grossen Marmor / oder sonst einen reinen feinen glatten Weibstein / auch wol etwan nur eine grosse Glasraffel / rings herum mit einer wachsmen Zargen und Rande verwahren/jedoch an einer Spizen oder Ecken einen freyen außlauf lassen: Auf solchen Marmorstein / oder Glasraffel breite auß/wol weiß gecalcinirten Tartarum, Oder aber/welchs besser ist/des Salis Tartari außgebreitet / setze es in einen Keller/oder sonst an feuchte stete / so solviret sich die Materia zu einem fetlichen Liqueore, den man in gemein Weinstein Del zu nennen pfleget / solchen sahe in ein untergesetztes gläsernes Geschirr auff/so ist es bereit.

Anderer

Andere Laboranten haben auch wol im Gebrauch/ daß sie entweder den gecalcir-
nirten Tartarum/ oder das Sal Tartari in einen härinen/ leinen oder andern Sack thun/
hängen ihn in einen tiefen kalten Keller/ setzen ein gläsin Geschirre darunter / so solviret
sich der Tartarus im Sacke/ und tröpffet herdurch in das untergesetzte Geschirre.

Egliche aber thun Sal Tartari in eine Schweinsblase / binden sie oben wiederumb
zu/ und hängen sie in einen grossen Topff mit Wasser / und lassen dasselbige sein sanfft
auffwallen/ und mählich sieden/ so resolvirt sich gar leichtlich das Sal Tartari in der
Blasen/ zu einem fettlichen Liquore oder Oleo Tartari. wie gesagt ist.

Wann man nun solchen resolvirten Tartarum, fettlichen Liquorem oder Oleo
um Tartari hat/ mag man es egliche mahl durch ein wülleses Tuch filtriren / auff daß
es alle Unreinigkeit/ so fern derer dabey weren / von sich dahinden lasse / also hastu nun
einen schönen reinen fettlichen Liquorem oder Oleum Tartari, den hebe in einem Gläse
lein wol vermachet auff.

Auff eine andere Weise das Oleum Tartari ohne Distill-
lation zu machen :

Man nimpt des rothen Weinstems ein Pfund/ und wolgeläuterten Salpeter
ein halb Pfund/ koffer jedes besonder gar klein/ vermischets untereinander/ und schüttet
es mit einem Löffel fein englich und mählich in einen grossen Goldschmieds Ziegel / der
in einer heissen Kohlenglut steht / und durch und durch wol erglühet sey / so wird diese
Materia anzufehen zu brennen / einen grossen Rauch von sich geben / und sich also der
Weinstein gar wol und schön weiß calciniren / und eine gar scharffe salzige Materia
werden/ dieselbige magstu hernachmals obgesagter Gestalt resolviren und filtriren / so
bekömpstu einen fettlichen und gar kräftigen Liquorem oder Oleum Tartari.

Virtutes und Wirkungen des Olei Tartari oder Weinstein Oels/
welches ohn Distillation bereitet ist worden.

Dies Weinstein Oel wird gar hitziger/ brennender und truckener Eigenschaft ge-
achtet und wird nur aussershalb des Leibes/ im Gebrauch angewendet / insonderheit den
Erbsz/ indt des Haupts und andere fließende Geschwüre zu vertreiben / Desgleichen als
lerley Grindigkeit/ truckene Krätze/ und spizige Nauden / auch was sonst wie Ausschlag
siehet/ zu heilen und zu benehmen: Item scheußliche und heftliche Nasen/ so wol auch die
rothe und gelbe Flecken/ welche auch Laubflecken und Honigflecken genennet werden/ so
zum theil von übriger Melancholey ihren Ursprung haben/ auch wol den Frauen nach
des Kindes gebehung nachbleiben/ auß dem Angesichte/ und andern Partem des Leibes
aufzutilgen/ Runckeln zu benehmen/ die Haut zu reinigen/ weiß/ gelinde / lauter und glatt
zu machen / Wargen an den Händen und andern Gliedern hinweg zu nehmen / auch
Flechten und Zietrachten zu vertreiben. Zu diesem allem ist die Oel heilsamlich dienende/
entweder für sich selbst allewe/ (jedoch nach Gelegenheit und Umständen) es über solche
Erster Theil.

fehlbare örter gestrichen / Oder sonst nach Gelegenheit in andern hiezü bequemen Compositionen vermengert/ und wie gesagt/ angewendet.

Damit man aber desto besser diß Oleum Tartari zur Reinigung der Haut gebrauchen möge/ so componirt man es folgender Gestalt.

Compositio zur Reinigung der Haut und aller ley Flecken/

Spreusseln/ Finnen/ Krätze und Raude/ &c. zu bereythen.

Nim dieses Olei Tartari ein Vng/ und guten weissen Weins/ sieben Vngen/ geuß es zusammen / so färbet es sich röthlich/ thue alsdann geschabten Kampffer ein wenig darein/ daß er sich mit der Zeit dissolvire/ hiemit wäschet man sich/ wann man ein wenig in die Hand geußt/ und sich unterm Gesichte/ oder wo man sonst wil/ damit bestreihet/ so reiniget es gewaltig die Haut / vertreibt auch die Finnen / Man wäscht es hernach fein mit Wasser wieder ab.

Aliud.

Egliche aber thun zu einer Vng dieses Olei Tartari sechs Vng Nacht Schatten/ oder Rosenwasser/ vermischens wol/ und schütten es über eine Vnge Bleiweiß / rütteln es täglich wol untereinander/ und streichen es über die gesagten Mängel/ &c.

Alle Flechten und Zittrachten zu heilen/ auch eine klare Haut zu machen: In Oleo Tartari solvire Seru Salam und Kampffer/ und bestreiche solche Dertex damit/ War es dir aber zu scharff/ so kanstu ein wenig Rosen und ander Wasser darzu mischen.

Ein schön und Hochnützlich Arzneyisch Sal aus dem obgedachten fettlichen Liguore oder Oleo Tartari zu scheiden.

Nimb in einen Glash Kolben gedistillirt Regenwasser/ darcin schütte obgedachtes fettlichen Liguoris oder Olei Tartari/ und setze es hin / laß es eine zeitlang stehen / so wird ein schön weiß durchsichtig Christallisch sal schießen/ und von dem Wasser sich separiren und abscheiden/ mit solchem salte, wenn du es von dem Wasser mit einem silbern Löffel abgenommen/ und in einem Glase wol vermacht/ verwahrest / kanstu mancherley beständige Curen in eglichen fürtrefflichen Kranckheiten und Gebrechen (nechst Gott) glücklich vollbringen. Sein Dosis oder Gewicht auff einmahl einzunehmen/ ist eine halben Scrupels schwer / in Spiritum Tartari vermischet/ und mit sonst bequemen Mitteln angeben.

Einen fettlichen Liguorem oder Oleum. so da süß ist / auß dem Tartaro ohne distillation zu bereiten.

Nimb des Tartari der außs allerweiffeste calcinirt ist / thue ihn in einen Glash Kollen/ und geuß darauff einen guten Brandwein / jedoch daß der selbige nicht außs subtilste rectificirt sey/ distillir denselbigen unter verschiedliche mahl / und so ofte davon ab/ bis daß der Tartarus nicht mehr beist oder scharffen Geschmack habe/ sondern gar süß sey/ hernach truckne ihn gar wol / und lasse ihn alsdann in einem Keller oder sonst feuchter stete/ auff einen Reibstein oder Glashaffel zum fettiglichten Liguorem oder Oleum fließen/ filtrir dasselbige/ und verwahre es zum Gebrauch.

In der

Zu der Bundarzhney/und sonderlich in Fleischwunden/ kanstu damit grosses
verrichten/Intemal es zu gar geschwinder Heilung sehr besörderlich ist. 2c.

Ein fürtreffliches Arzney Mittel / welches in vielen hochbeschwerli-
chen Kranckheiten gewaltige Wirkung erzeiget/ dann es purgiret per inferius, treibet
auch den Schweiß gar sehr/ Curirt die Pestilenz/ Wasser sucht/ Schorbock vom
Stein/ auch Podagra/ und eriediget von vielen andern Gebrechen.

Nimb des obgedachten fettlichten Liguoris oder Olei Tartari, so auff's aller fleißig-
ste bereitet/ und gar rein sey/ ein Pfunde/ in einen starcken mit Laim wolbeschlagenen
Glastolben gethan/ und tröpffe daroin fein mählich und nur tropffen weise/ vier oder
fünff Unzen/ rechtschaffenem guten wol rectificirten Oels: Du mußt aber fleißig in
achtung nehmen/ und dich gar wol fürsehen/ daß du des Vicriol- Oels auff einmahl
nicht zu häufig darein schüttest/ dann sonsten würde sie sich mit einander enzündet/
eine grosse Flamme Feuers davon aufffahren/ das Glas zerstoßen/ und alle Arbeit
Mühe und Unkosten/ umbsonst seyn/ wann du nun das Vicriol Oel darein getropffet/
so coagulirt sich eine Materia/ welche dann auch als bald weißfarbe (im Geschier) nie-
derfällt/ diß Oelum Vicrioli aber bleibe oben schwimmend/ das selbige geuß ab / von
der niedergeschlagenen Materia treibe die Feuchtigkeit im Balneo Mari- abe/ daß die
Materia in fundo trucken liegen bleiben/ also hastu nun einen gar fixen und beständi-
gen Tartarum.

Dieses Tartari nimb einen halben/ oder nach Gelegenheit der Person und Um-
ständen einen ganzen Scrupel schwer/ thue dazu Zimmetrinden/ Negerlein/ Galgan
und Anis Del. so per distillationem bereitet worden/ jedes ein oder zwey Tröpflein zum
meisten/ und also in Rosen Honig vermischt/ nüchtern eigenommen/ so hastu eine
höfliche purgation per inferius.

Zurreibung des Schweißes in Peste, und der Wasser sucht/ nimb obgesagte dosia
Tartari, mit den bimeloten gedistillirten Olicten / allwege in einem Trunct Angelic-
wasser/ Cardobenedicten Wasser/ Escabio seu wasser/ Erdrauchwasser/ der in guten
Wein ein/ oder in Teriac vermischt/ pilulas darauß gemacht/ und eingeschlucket/ auch
sich darauß warm gehalten.

Wider den Schorbock/ so gebrauche obgedachte dosia Tartari, mit den gedistillir-
ten Olicten/ in sechs Unzen Esselkrauts/ und kleiner Druentkressen safft zusammen/
mit Zucker etwas süß gemacht/ sein warm des Morgens früe eingegeben/ und im Bett
wolzgedeckt schwitzen lassen. Man müchte es auch wol / in Mangel dieser Kräuter
säffte/ mit dem Safft der grossen Brunnenkress/ auch wol der Winterkress nehmen/ so
aber diese Kranckheit mit higen Zufällen befangen were / soltu der obgemeldten
Kräuter Safft zwei Unzen/ und den Safft von den Bachungen ein Unz nehmen/ an-
ger ger Gestalt genießen/ du müchtest es auch in guten Bermutwein/ oder Cardo-
benedictenwein/ oder derselbigen Spiritu trincken/ und darauß schwitzen.

Vom Stein zu genesen/ gebrauchs im guten Wein/ Peterstilligen wasser / Stein-
brochwasser/ oder andern gedistillirten Wassern.

Gegen das Podagram und andere Kranckheiten/ nach Gelegenheit einer jedern/ nimb
es in dazubequamen gebrauchten Wassern oder Liquoren.

Ein köstlich Oleum Tartari per Cohobationem zu machen.

Nimb Tartari der auff allerweiffeste und beste calcinirt sey / thu es in einen gläsinen Retorten / oder niedrigen Gläskolben / und schütze darüber des forngedachren fettlichten Liguoris oder Olei Tartari / und distillir also per Retortam oder per Alembicum secundum artem die Feuchtigkeit herüber in ein Borlagegläs. Wann nun die Feuchtigkeit alle herüber gangen / so laß das Feuer ausgehen / und nim die Gefäß ab und auß / so wirstu in dem Retorten oder Gläskolben eine Remanenz finden / über dieselbige schütze wiederumb die herüber gedistillirte Feuchtigkeit oder Liguorem , und zeuch noch einmahl / wie erstlich geschehen / per distillationem ab / solche Arbeit wie igt gesagt / wiederhole zum dritt: umahl / alsdenn soltu diejenige Remanenz / so dir dahinten in Retorten oder Gläskolben bleibt / herausnehmen / und sie auff neue in einem Töpffer Ofen wiederumb calciniren / und auff einem Marmor Reibstein oder Glästafel zu einem fettlichten Liguore oder Oleum Tartari sich solviren lassen / nach der solution filtrir / thu es wiederumb in einen gläsern Retorten oder Gläskolben / und distillir die Feuchtigkeit herüber / wie du vormals auch gethan / an die dahint bleibende Remanenz schütze wiederumb das distillatum / und zeuch also zum andernmahl / ja auch zum drittemahl ab / bleibt dir noch ein Remanenz nach / so calcinir dieselbige / ja resolvir sie auch / und distillir die Feuchtigkeit zum öftern davon / wie vormals angezeigt. Leglich schütze die distillata alle zusammen in einen niedrigen Gläskolben / distillir herüber was auffsteigen wil / bleibt dir eine Remanenz nach / so schütze das distillatum wieder drauff / und zeuch nochmahls ab / Solches Auffschütten und abdistilliren wiederhole so oft und vielmahl / bis daß sich davon nichts mehr im Gläskolben coagulire / sondern es wie ein Ölset oder fetlichter Liguor bleibe / den hebe fleißig auff / in einem Gläselein wel verstopft und verbunden / denn du daran einen schönen Schachast ver in der Arhney und Alchimy / wunderbarliche kräfteige Wirkungen vollbringet / fürnemlich aber diese :

Virtutes dieses ist gedachten Olei oder fettlichten

Liguoris Tartari. und sein Gebrauch.

Zu allen Tartarischen Kränckheiten / damit ein Mensch behaffet seyn mag / ist er dienstlich. Darn wann man sich seiner vier / fünff / ja nach Gelegenheit bis auff acht tropfen auff einmahl / mit einem bequemen Liguore einnehmlichen gebraucht / und also eine Zeitlang damit anhält / resolviret / treibet und führet er die Tartarischen Materien auß dem Leibe / eufferlich kan er nach Gelegenheit für sich allein / oder in behörlichen Compositionen vermengen / über die nothleidenden örther gestrichen werden / und haben sich seiner alle / die mit Siedfeuchen beladen sind / sonderlich hoch zu erfreuen.

In der Chirurgia oder Wund Arhney / gebrauchet man sich seiner / zu Heylung allerley Wunden und Schäden gar erspriesslich.

Zu Chymischer præparation der Perlen und Corallen / beweist er auch seine Hülffe / dann solche damit solviret werden.

Die Alchimisten können auch damit alle Spiritus sublimatos fixiren, und beständig bleiben machen.

Das Sal Tartari oder Weinstein Salz in eine Olitet zu bringen.

Du solt des Salis Tartari, so vorgedachter Gestalt auff's fleißigste und beste bereitet ist/in einen Glas Kolben thun/einen wol rectificirten Spiritum darüber gießen / und denselbigen per Alembicum im Balneo davon abdestilliren/auff die Remanenz / so das hinten im Kolben bleibt / schütte diesen abgedestillirten Spiritum Vini wiederumb/distillir ihn nochmahls davon / Diese Arbeit mit Aufschütten und Abziehen des Spir. Vini soltu so oft repetiren bis sich das Sal Tartari zu seiner Olitet begibt / dieselbige kanstu alsdann auch per Retortam herüber treiben.

Kräftige Wirkungen dieses Olei Salis Tartari oder Weinstein Salzes Oel.

Dieses Oleum, so viel seine Arzneyische Virtutes betreffende / so verbringts eben das jenige/was von igt nachstvorstehenden Oleo gesagt worden ist.

Sonsten wird auch von diesem Oleo Tartari und Camppfer mit Wachs ein Sällein gemacht / welches zu Vertreibung allerley Zittrachten und Flechten / auch zu Reinigung alter Schäden / das sich dieselbigen bald zur Heylung schicken / Item die Haut zart und klar zu machen sehr dienlich ist.

Eine fürtreffliche Medicin / welche ein gar subtil geistliches süßes Salz ist/auß dem Tartaro zu bereiten.

Nimb schön weiß gecalcinirtes Tartari, den solvire in guten starcken weissen Wein / so viel sich darein solviren wil / die feces schütte hinweg / die solution geuß in einen Kolben / den Wein zeuch abe per distillationem Alembici, das gar eine truckene materia unten am Boden bleibe / diese materia Tartari lege in ein starck sublimatorium, setze ihm einen Helm auff / lege eine Vorlage für / und sublimir mit starckem Feuer / also daß der vinosische Spiritus in den receptacul gehe / und ein süßes Sal im sublimatorio bleibe / dasselbige thue her auß in eine gläserne Whiol / geuß wol rectificirten Spiritum vini drüber / und extrahir darauß was sich extrahiren wil / dann geuß den Spiritum Vini abe / das hinterstellte Salz calcinir wiederumb auff's neue / und solvirs wiederumb / in dem abgezogenen gemeinen Wein / zeuch denselbigen wiederumb abe / das Salz sublimir und extrahirs wiederumb mit Spiritu Vini. wie zuvor geschehen ist / das thue also lange bis aus dem Salz nichts mehr aufgezogen werden kan.

Diesen Spiritum vini zeuch alsdann ab / so bleibt ein gar subtil spiritualisch Salz dahinder.

Virtutes und Arzneyische Wirkungen dieses Spiritualischen Salis Tartari.

Es ist diß spiritualisch Sal Tartari wie ein rechter Sulphur, der da seines Arzney nach

nach / alle venemose humidos & malos Spiritus resolviret und consumirt. Er zermalmet den Stein in der Blasen / und resolvirt wieder die harte coagulationem des Podagræ und allerley Gledseuchen / in was für Gledern die seyn mügen / und führet solche böse Tartarische Materien auß.

Tinctura Tartari in Gestalt eines weissen säuerlichen Liquoris, distillando zu verfertigen.

Erstlich mustu mit dem schönen weißgecalcinierten Tartaro denselbigen in den besten stärcksten weissen Wein zu solviren, auch mit distillation, sublimation und extraction aller massen verfahren / gleich wie bey nechst hievorsehender Bereinung des subtilen geistlichen süßen Salis Tartari unterrichtet worden / als dann zeuch den Spiritum vini per distillationem Alembici im Balneo nur also weit ab / daß die Extractio Tartari wie ein dicklicher Saft / Liquor oder Honig / in fundo des Glas Kolbens bleibet / denselben dicklichen Liquorem soltu in einen gläsernen Retorten thun / und per Arenam oder Cinerem mit rechter observation der gradus des Feuers gedüllet / so steigt dir ein schöner weißer säuerlicher Liquor, der sich am geschmacke einem lieblichen sauren / aber nicht Corrosivischen Spiritu vitrioli fast vergleichet / herüber in die Vorlage / den selbigen kanstu hernachmals per Alembicum im Balneo vom Phlegma, so derer etwan darbey were / rectificiren, So behältestu im Glas Kolben die Tincturam Tartari gar köstlich gut / verwahr sie wol vermacht in einem Glase.

Virtutes Tinctura Tartari.

Es ist die Tinctura Tartari ein hoher Schatz / und eins der höchsten Arcanen zu den Beschweren die sich inwendig des Leibes an die Lunge / so wol auch an andere Orten der Lungen / dieselbigen zu zeitigen / zu reinigen / zu heilen und zu beschmen.

Item der Leber und des Milches Tartarische Verstopffungen / ja auch wol Verhärtungen / und wann sie gleich langwierig und sehr alt weren zu resolviren und zu eröffnen / so wol auch die daher entstehende und allbereit entstandene Heilsucht / Wassersucht / Melancholiam Hypochondriacam, und andere auß besagten Ursachen verursachende Mängel zu vertreiben / hinweg zu nehmen / und zu curiren. Zu diesen allen ist sie gar ein bewehrtes Mittel.

Diejenigen / so vom weissen und rothen Drüß / Sand / Lenden und Nierenstein geplaget werden / haben sich an diesem köstlichen Arzney mittel höchlich zu erfreuen / daß es nicht alleine solche steinichte und Tartarische Materien im Leibe des Menschen resolviret und auflöset / Sondern auch per Urinam wol auß und abreibet.

Dem Zipperlein / auch Contracturen an Händen und Füßen / Hüftwehe und allen Gledsuchten / that es wundern Widerstandt / mit resolvirung und Aufreibung des Tartari und Tartarischen Schleims und Feuchtigkeit.

In Summa alle kräftige Wirkung der Tinctura Tartari zu beschreiben / würde allhie

allhie viel zu lang seyn/ Ihr Gebrauch aber ist/ daß man dreyer von sechs bis auff zehen Tropffen/ auff einmahl in einem liquore appropriato oder andern bequemen Mitteln vermischet/ einnimpt.

Den Balsamum so auch Magisterium Tartari genennet wird / zu bereiten.

Nim rein gewaschenen Tartarum oder Weinstein/ stosse ihn zu Pulver / feuchte ihn wol an mit gutem Wein/ oder Bemesig/ alsdann distillir ihn per Retortam mit offenem Feuer/ wie man ein Aquam tort. zu distilliren pfleget/ was sich herüber gedistilliret hat/ das behalte/ den Todenkopff pulverisir/ thue ihn in einen Topff/ verlutire ihn wol/ und lasse ihn in einen Topffer Ofen wol calciniren, bis daß er gar schön weiß werde/ alsdann thu ihn in ein Kolbenglas/ geuß darauff Wein oder Esig / setze es in Balneo n. sieben Tage und Nacht zu digeriren, dann wiederumb wie ein Aquam Fort. distillire. Diese Arbeit mustu in allen Puncten wiederholen/ und stets neuen Wein oder Esig auffgießen/ so oft und lange/ bis der Tartarus sich alle damit über den Helm begeben hat. Die distillata so von jeglicher Distillation behalten worden/ geuß zusammen / setze ins Balneum / und zeuch gar trucken abe/ so bleibt der Balsamus Tartari in fundo. Wann er nun trucken ist/ so thue ihn nach der viele der Materia in einen Kolben / und geuß darauff ein gut Oleum Vitrioli, daß es wol damit imbibire oder angefeuchtet werde/ setze es in gelinde Wärme des Balnei oder sonst und drey oder vier Tage und Nacht mit einander digerire, daß es sich zusammen wol incorporire und vereinige/ hernachmals in einen glässnen Retorten gethan/ und herüber gedistilliret / erstlich fein gelinde/ letzlich aber mit starcken Feuer getrieben / bis es alles herüber in die Vorlage gestiege/ thue es alsdaz in einen Glas Kolben/ setze es ins Balneum, und separire per Alembicum die Phlegma. so dreyer etwan ein wenig darbey were/ davon abe / so hastu Balsamum oder Magisterium Tartar Rectificatum, das lasse dir sehr lieb seyn / und behalte es in einem schönen Gläslein wol verwahrt.

Virtutes und Gebrauch des Balsami oder Magisterij Tartari.

Dieser Balsam oder Magisterium Tartari ist eine gar fürtreffliche Medicin / und wird oft mit der Essentia croci und Extracione Theriacz eingenommen. Wann du es brauchen wilt/ so geuß der Essentiz croci und extracionis Theriacz ein wenig in einen Löffel voll Wein/ Fleisch/ oder Hünnerbrüh/ oder nach Gelegenheit und Umständen des Patienten und der Krankheit/ in andere bequeme Liquores, Syrupen gebrandte Wasser/ oder dergleichen/ und vier/ fünff/ in sechs Tropffen des Balsami oder Magisterij Tartari dazu vermischet/ und es mit einander genommen / es leset nichts im Menschen bleiben/ daß nicht seyn sol/ sondern es nimpt hinweg und treibt durch den Schweiß / Urin/ auch andere Gestalt auß dem Menschen/ was ihm schädlich ist/ es sey Febris, Pectis oder innerliche Apostem und Geschwere/ Item die Selbstucht/ Wasserucht und andere der-

dergleichen böse gefährliche Seuchen mehr resolvirt allen Tartarum der Glibedsuchten und anderer innerlichen Glibedmassen/und führet die auß.

Das Magisterium Tartari auff eine andere Weise zu bereiten.

Den Tartarum oder Weinstein calcinir auff's allerhöchste / ja offi und vielmahls bis daß er seine Weiße verlieret/ und endlich gar schön hochroth wird/ alsdann nimib ein Phlegma vom Wein/ so du behaltst/ wann du einen Spiritum Vini bereitet hast/ darinnen solvire oder löse auff den rothen gecalcinirten Tartarum, so viel immer möglich ist auffzulösen/ filtrirs, evaporirs, oder zeuch's abe per distillationem Alembici, so bleibet dir ein Salz dahinten im fundo des GlasKolbens ligen / dasselbige solvir wiederumb in Phlegma vini, filtrirs und coagulies wiederumb/ wie zuvor geschehen/ und diese Arbeit mustu zum vierdten oder fünfftemahl/ oder so lange bis der Tartarus, keine feces mehr hinter sich liegen läßt/ reitiriren und wiederholen/ Solch Salz / so dir endlich dahinten bleibt/ calcinir und reverberir wiederumb bis auff seine vollkommene höchste Weiße/ so hastu ein gar herrlich und schön Salz. Und wann du nun dieses Salzes ein Pfund hast zusammen gebracht / so mustu es secundum artem mit vier Pfund des besten Spiritus vini copuliren und vereinigen per distillationem Alembici/ zeuch's im Balneo Mariz ab/ so werden ohngefehr zweien drittentheil des distillati ohne sonderlichen starcken Geschmack/ herüber steigen / der Rest aber wird sich desto stärker erzeigen/ Solch starcke/ so wol das schwache/ fahet jegliches in ein besonder Vorlege Glas. Die Remanenz in fundo vasis mustu wiederumb mit dem herübergestiegenen schwachen distillato imbibiren, hernachmahls in Balneo wiederumb herab distilliren. Die imbibierung und distillirung wiederhole so manichmal / bis das endlich die Feuchtigkeit alle (sintemahl natürlicher weise eine jegliche truckene ihre Fruchtigkeit gar gerne wiederumb an sich nimpt sich mit dem Salz conge'iret und vereiniget hat. Wann du nun solch feyn wol und gar trucken gemacht hast / so thue es wiederumb in einen gläsern Kolben/ geuß des besten spirit. vini drauff/ so viel / daß desselbigen ohngefehr zwene quer finger hoch darüber gehe/ zeuch ihn wiederumb per distillationem Balnei abe/ unterschiedliche mahl / so wird allweg das Salz etwas vom Spiritu vini in sich nehmen/ und bey sich behalten. Nun ferner thu solch Salz in ein gläsern Sublimatorium, sublimirs nach Art der Kunst/ so wird sichs in die Höhe des Gefäßes oder sublimatorij geben/ und wie einem Kampfer gleich anzusehen/ oben an sublimiren. Nun nimib es aus dem Gefäß/ und verwahre es in einem Glase gar wol vrmacht / dann es ist sehr subtil und spiritalisch

Von semen Virgucibus were auch wol viel zuschreiben / aber ein jealicher verständigiger und erfahrender Arzt kan selbst wol dessen kräftige Wirkungen wieder alle Tartarische Kranckheiten/ so sich (es sey in was für einem Glibede/ oder an was für Orthe oder Stelle ins Menschen Körper es wolle) begeben und zutragen/ leichtlich ermessen.

So ist auch sein dosis zu innerlichen Sebrauche/ gar geringe und klein/ als etwan drey oder vier grat schwer auff einmaß in bequemen Liquoren oder andern dienlichen Arhney Mitteln vermischet/ einzunehmen/ so wird man nach solchem seinem Gebrauch (nechst Gott) gewaltige Hülffe befinden.

Sonsten laß die dis spiritualische Sal Tartari in Spagyrischer Kunst höchl ch commendirt und befohlen seyn/ Sintemal es darinnen an den Metallen und sonderlich das Gold auffzuschliessen/ gar wunderbare Wirkungen erzeiget/ ein fleißiger Chymicus dencke ihm ferner nach/ und nehme das Werck in die Hand / bitte Gott umb Gnade/ daß er zu gutem Ende damit gelange/ wende das verrichtete Werck auch nachmahls an/ in Christlicher Liebe/ zu hülffe seines Kranken und nothdürfftigen Nehesten/ so wird er ohne Zweifel zeitlichen und ewigen Segen und Wolfarth erlangen.

Den spiritum Tartari distillando zu bereiten.

Nim schönen groben Tartarum oder Weinstein / säubere solchen wol / und wasche ihn rein / truckene ihn wiederumb / und zerstoffe ihn als dann gröblich / thue ihn in einen Steinern mit Laimen wolbeschlagenen Retorten / und distillir ihn fein gradatim in offenem Feuer / so steigt dir in die gläserne Vorlage (die dann ziemlich groß / und an den Retorten mit bester verwahrung der Fugen gelutirt seyn muß) ein Phlegma sampt einem Spiritu. und wann solcher Spiritus gangbar / so gehet er in der Vorlage herum/ wie ein Dunst oder Rauch/ und machet sie gar trüb und dunckel / bis so lange/ daß er sich in die Phlegma niederschleget/ und damit vereimbarret/ Siehe ja fleißig zu/ daß du wann die Spiritus kommen/ das Feuer recht regierest/ auff daß es nicht gar zu gelinde/ auch nicht gar zu stark treibe: Denn/ würde das Feuer zu gelinde regieret werden / so köndten die Spiritus ihren vollkommenen Gang nicht haben / treibstu es aber zu stark/ so möchten vielleicht die Spiritus die Vorlage zerstoßen/ und were deine Arbeit und Unkosten vergebens/ Derwegen allhie gute aufficht zu haben / höch nötig ist: Zu lezt aber lasse das Feuer auff allerstärckste als nur immer seyn kan / treiben / So kömpt ein schwarzes dickes Del auch herüber in die Vorlage. Wann nun diß alles herüber getrieben ist/ und nichts mehr gehen wil/ auch die Vorlage wiederumb gar klar und helle ist/ so erweiche mit einem nassen Tuche/ so du herumsher schlagen must/ dem Lurum/ und stich ihn abe/ nim die Vorlage hinweg/ und den Retorten auß dem Ofen gethan / zer- schlage denselbigen zu stücken/ so findestu den tartarum oder Weinstein gar schwarz/ oder auch wol gleich wie er grau weißlich calcinirt were / wie er dann auch disfalls calcinirt ist/ hebe ihn auff wolvermacht/ an warmer stete gehalten/ auff das er sich nicht an der Feuchte resoluire, und zum fettlichten Liquore oder Del fließe / sondern fein trucken bleibe/ die Phlegma sampt dem Spiritu und Del/ thue in einen gläsern Retorten und distillir es in Arena herüber in eine Vorlage / so wird eine Unreinigkeit dahinden

Erster Theil.

S

im

im Retorten bleiben/das Oleum müstu vermittelst eines gläsernen Trichters von der Phlegma und Spiritu separiren und scheiden.

Nun soltu den forngedachten auffgehobenen calcirten Tartarum in einen gläsernen Retorten thun / darzu seine newlich gedachte Phlegma und Spiritus schütten / so nimpt er solche feuchtigkeiten wiederumb an / und zeucht sein sich / distillir nun per Arenam oder Cinerem die Phlegma und den Spiritum zusammen herüber/auff's allerstärckste als du es nur treiben kanst/Solch collobiren und überschütten über die Remanenz oder Colcothar auch abdistilliren / wiederhole zum dritten oder vierdren mal bis die Phlegma und der Spiritus ihren brandigen oder brenzlichen starken Geruch und geschmack gänzlich verlohren / und der Colcothar bey sich behalten hat / hernachmals geuß die Phlegma darinnen dann der Spiritus ist / in einen gläsernen Kolben / und separire per distillationem Alembici im Balneo die Phlegma von dem Spiritu, und tu solch hienit wissen/das in der distillation sich die Phlegma von dem Spiritu (der dann schwerer als die Phlegma ist) zu erst auffgibt und herüber steigt / du müst es mit dem Feuer gar gelinde treiben / auch an den Schnabel / Schnauge oder Röhre des Alembici die Phlegma oftmahls kosten und versuchen/ und weil sie ihren wasserigen geschmack hat/ so las die distillation immer fort gehen/wann aber die Säure begiunet zu gehen/so höre auff zu distilliren/laß das Balneum erkalten/nim die Gefäß abe und auß / so findestu den Spiritum gar rein / lauter und klar / dahinteu im Kolben bleibende / Der hat einen feinen/gar lieblich sauren geschmack/verwahr ihn in einem Gläseln wol zu gebunden/bis zu seinem gebrauch.

Mercke.

Es haben egliche im gebrauch/das sie die sem rectificirten Spiritum Tartari halb so viel des besten Spiritus Vini zuseßen / es mit einander wol vern. ischen / und hernach per Alembicum distilliren/so haben sie auch eine schöne spiritualisete Arzney.

Virtutes dieses durch distillation bereiteten dicklichen rothbräunlichen Olei Tartari oder Weinstein Fels.

So viel mir bewust und ich erfahren/so wird solch distillirtes Oleum Tartari nur zu eusserlichem gebrauch angewendet / und hat für nemlich seine kräftige Wirkungen das/wann den Weibspersonen die Mutter empöret wird / oder aufflöset/ So sollen sie diß Del an die Nase halten/und daran riechen/so legt sich die Mutter.

Zu resolution des Tartari, so sich in den Gliedern und Zipperlein / in den Gliedern und Gelencken angeleget und coaguliret hat, ist diß Oleum nach gelegenheit für sich selbst allein/oder in andern zuträglichen Mitteln vern. ischet/aufwendig außgeschmirret gebrauchet/ sehr bequemlich:

Item in der Wundarzney ist es auch fürtrefflich nuger sprieslich/und kan hierinne fast alles das jenige was diß als das Olium Virioli thun kan/auch verrichten.

Kräftige Wirkungen und Virtutes des Spiritus Tartari, und sein gebrauch.

Der Spiritus Tartari ist fürwahr nicht der geringsten Arzney mittel und Arcanen

nen eins/so den Menschen in vielerley Kranckheiten / Gebrechen und Schaden / mit seiner Wirkung/gar hocherspriesslich erscheinet/Dann fürnemlich dienet er wieder die putrefactionen, und öffnet allerley innerliche Tartarische verstopffungen/ sie seind an der Leber/Milch/Nieren/Incestinis, oder wo sie sonst im Leibe seind / Auch die Gebrechen/so sich in der Brust finden/verzehret er. Die innerlichen Geschwere / wo / und woran sie auch seyn/resolviret er/vertreibt Seitenwehe/Pleurisin, und Seitenstechen/Item/Mezancholiam Hypochondriacam, Selbstucht/Wassersucht / und was dergleichen Kranckheiten und Gebrechen mehr sich von den Tartarischen Verstopffungen verursachen mügen/wann er hierwider mit Aqua Theriacali genossen / oder nur in Theriacal vermischet/ingenommen/und darauff geschwigt wird/und gleicher gestalt gebraucht/curiret er auch die gar gefehrliche Seuche/die Pestilens / den Carbuncle und Antrax.

Wer mit dem weissen und rothen Gries/Sandte / Lenden- und Nierenstein geplaget und geengstiget wird/der sol sich des Spiritus Tartari zum offtern gebrauchen/ er wird gewißlich dabon grosse Hülffe befinden/dann dieser Spiritus Tartari resolviret und führet auß/nicht allein diese Materien/sondern auch die schleimige zähe Seuchigkeit/dar auß dieser Tartarus wächset und coaguliret wird.

Hüfftwehe/Zwyperlein und alle Gliedsuchten/Contracturen und Lähme an Händen/Füßen und Gliedern zu benehmen/erscheinet er mit resolution und aufreibung des Tartari und Tartarischen Schleims und Feuchtigkeiten ganz nützlich.

So wol auch Frangosen/alle böse Krätze/und wann sie gleich wie der Aussatz anzusehen ist/zu curiren, ist er kräftig wirkend/sonderlich wenn er wider diese fornergehete Mängel/mit einem decoctoligni Guajaci ingenommen / oder sonst mit ein wenig Spiritus Guajaci in einem Aqua Theriacali eingegeben wird / und das man darauff schwoiget.

Sein dosis oder quantitee auff einmahl einzunehmen/ist ein halber / auch wol ein ganzer Scrupel/Ja auch wol bis auff eine drachmam oder quinten schwer/nach gelegenheit und umständen/ mit bequemen Liquoren, oder dergleichen Hülffmitteln vermischet/eingeben.

In der Chirurgia dienet er auch gar wol zu gebrauchen / allerley unheilbare Schaden/als Krebs/Wolff/Fisteln und dergleichen/einen guten grund zur heilung zu machen/wann solche Schaden mit dem Spiritu Tartari gerechet und gewaschen werden.