ARS DESTILLANDI,

Oder

Destillier Kunst

Deß Wolerfahrnen

HIERONYMI BRAVNSCHWEIG,

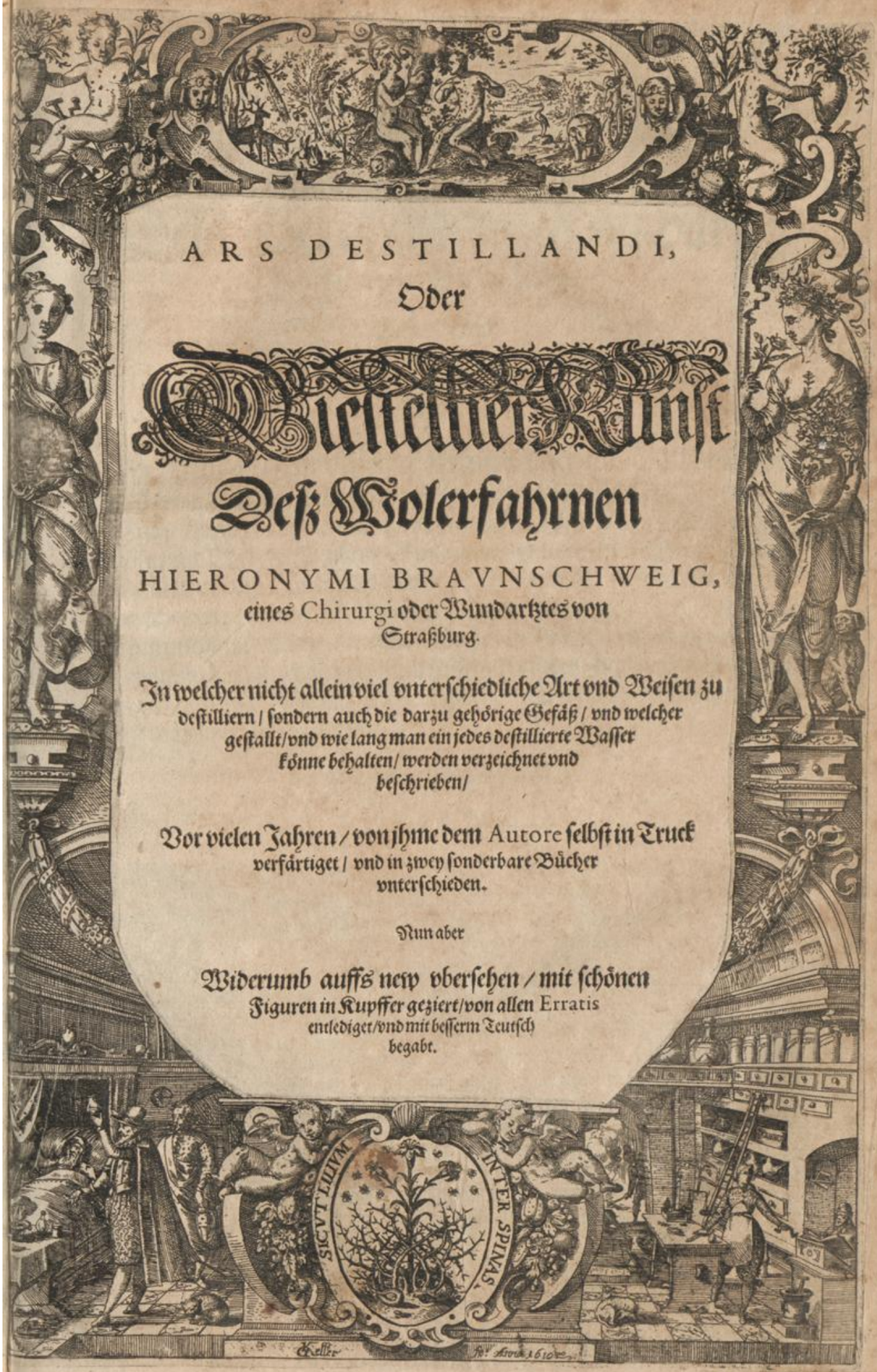
eines Chirurgi oder Wundartztes von Straßburg.

In welcher nicht allein viel vnterschiedliche Art vnd Weisen zu destilliern / sondern auch die darzu gehörige Gefäß / vnd welcher gestallt / vnd wie lang man ein jedes destillierte Wasser könne behalten / werden verzeichnet vnd beschrieben /

Vor vielen Jahren / von jhme dem Autore selbst in Truck verfärtiget / vnd in zwey sonderbare Bücher vnterschieden.

Nun aber

Widerumb auffs new vbersehen / mit schönen Figuren in Kupffer geziert / von allen Erratis entlediget / vnd mit besserm Teutsch begabt.



HIERONYMI Braunschweyg/

Deß Berühmbten Wundartztes von Straßburg

Erstes Buch/

Von der Kunst zu Destilliern.

Vorrede.

DAmit diesem vnserm Kräuterbuch an Volkommenheit nichts mangele / vnd der Leser alles / so zu solchem Intent gehörig / gleich als in einem Bündelin beysammen finde / haben wir deß hochterfahrnen vnd Weytberühmbten Wundtartztes Hieronymi Braunschweyg Destillierkunst zur Handt genommen / dasselbige zwar in sein zwey Bücher vnderschieden gelassen / jedoch an allen Ortten verbessert / die alte verlegene vnd nun mehr vnliebliche Teutsche Wörtter/deren es allenthalben voll gewesen / hinweg gethan / vnd so viel müglich mit besserer Ziehrligkeit vbersehen: Der gäntzlichen Hoffnung/es werde jhm der guthertzige Leser solchen vnsern Fleiß nicht vbel lassen gefallen.

Was Destillieren sey.

Das j. Cap.

ZVm ersten wird als nohtwendig erfordert/daß man wisse/was Destillieren sey/ sintemal das in einer jeden Kunst das fürnembste Stück ist/ daß man dasselbige recht vnd eygentlich könne beschreiben/ vnnd darauß erkennen / daß seyn Werck vollkommen sey. Ist dem nach destillieren anders nichts / als das subtiele von dem grobe / vnd das grobe von dem subtielen zu scheiden. Das verderblich vnuerderblich / das materialische vnmaterialisch / vnnd daß leibliche geistlich zu machen / vnd das vnleibliche leiblich zu behalten / damit der Geist das leibliche durch seine subtilitet desto leichter vnd geschwinder mit seiner Krafft vnd Tugendt / die darein ist verseuckt / könne durchdringen / vnd seine heilsame Wirckung in dem Menschlichen Leib verrichten. Denn distillieren ja anders nichts ist / als die elementalische Ding den Himmlischen gleich machen: Denn gleich wie durch die Bewegung der natürlichen Himmel/ein jedes natürliches Wesen regieret werden muß / ohn deß Himmels Cörper oder gantze Substantz / also wirdt auch deß Menschen Leib durch einen erfahrnen Medicum, ohn das Corpus oder grobe Substantz der Artzney/ vnd allein durch die Wasser / die von dem groben / als dem Cörper gescheiden sindt / bewegt / vnd also die Krafft vnnd Seele einem jeden außgezogen / vnd fürbaß an das Ende verschickt / da es mehr Nutz vnd Frommen schaffen kann / wie in künfftigem weitläufftiger vermeldet werden soll.

Was destillieren sey.

Warumb vnd auß was Vrsachen die Kunst zu destilliern erfunden worden sey. Cap. ij.

DJe Kunst zu destilliern ist vmb mancherley nutz vnd nohturfft/vnd zu Lieb dem Menschen / denselbigen bey seiner Gesundtheit zu erhalten / vnnd die Krancken von jhrer kranckheit zu erquicken erdacht/vñ damit das vnliebliche lieblich/das vnbehältlich behältlich / das grobe von seiner Fäule vnd verderbung geläutert werden mög. Denn wenn man Kräuter/ Wurtzelln vnd andere dergleichen Sachen stöst / vnd den Safft darauß truckt / so wirdt es vnlieblich / darzu auch nicht behältlich / sintemal durch sein grobe vnd vngeläuterte Substantz baldt darnach ein Fäule vnd Verderbligkeit zu folgen pflegt. Zum andern dienen die destillierte Wasser auch die Syrup / Latwerchen / Confect / rc. damit zu vermischen / vnd dieselbige in liebliche Tränck zu verwandeln / vnd sonderlich für die jenige / die mehr Lust haben zu den Trancken oder Wassern / als zu dem Essen oder andern Artzneyen / so etwan zu schlucken sindt. Vor allen andern aber sindt sie den gemeinen Leuten/ als die die Artzneyen nit können bezahlen oder derselbigen keine haben/sehr bequem. Den mäñiglichen weiß/daß jrer viel etwan in kleinen Stätlin / Dörffern vnd Schlössern in kranckheiten gerahten / vnd weder den Artzt / noch auch ein oder die ander Artzney haben können / vnd doch durch die gebrente Wasser werden auffenthalten / biß sie einen Medicum oder andere Artzneyen erlangen / ja es gibts auch die tägliche Erfahrung / daß sie durch solche destillierte Wasser offtermals auch etwan gar genesen. Welches denn die fürnemste Vrsach gewesen / die mich zu Verfärtigung dieses Buchs bewegt. Zum dritten wenn die Artzneyen in jhrer Substantz / als in der Form einer Latwerchen / Confect / Puluers vnnd wie es geschehen mag / vnnd jetzt allenthalben im Brauch ist / werden gegeben / ist alle Zeit Sorg vnnd Gefahr darbey / daher denn Auicennas auß dem Hippocrate im Anfang deß vierdten Canonis recht vnd wol spricht/ es hab ein jede Artzney / in jhrer selbst eygenen Substantz genommen / die Natur vnd Art/daß sie den Leib schwäche vnnd ein geschwindt Alter verursache: Welche Wort denn von den laxierenten oder treibenten Artzneyen zu verstehen sindt / dieweil ein jede laxierente Medicin gleichsam eines Giffts theilhafftig ist / vmb welches willen sie für schädtlich gehalten werden mag / als die / wie gesagt / den Leib schwächt / vnnd dem Menschen das Leben verkürtzet. Den wiewol die alte weise durch jhre Philosophei solche gifftige krafft durch besondere correctiones ab zu wenden sich hefftig bemühet / in dem sie nemblich je zu drey Quintlin Turbith ein Quintlin Jngber/oder zu drey Quintlin Aloe ein Quintlin Mastix hinzu thun/die Scammoneam in einem Bütten lassen sieden / vnnd also das Diagritium darauß bereyten/ den Lerchenschwamm gleichfals mit Jngber / vnd die Rhabarbaram mit der Spica Indica vermischen / so bekompt doch der Gebrauch solcher Sachen der Sorg vnd Gefahr nicht aller Dings ab / dieweil wir nemlich nicht gewiß sindt / ob der Apotecker an allen vnnd jeden Ortten in dieser kunst seyen genugsam vnderricht/vnd ob sie auch die außerlesenste Stück/wie es der Medicus begehrt / darzu genommen/vnd denn zum dritten ob die Mixturn / so da werden præscribiert vnnd verordnet / nicht etwan vber jhr gebührente Zeit gestanden/ all zu alt worden/vnd jhr krafft verlohrn/wie solches leyder offt zu geschehen pflegt/zu geschweigen daß auch die einfache vnd vnuermischte purgierente Sachen / so weit werden verführt / nicht alle Zeit vnd selten frisch zu vns herauß kommen / vnd damit wir dessen ein Exempel geben / so ist ausser allem zweiffel / daß die Heyden oder Sarracener die Rhabarbaram zu sampt dem Paradeißholtz offtmals zuvor in Wasser sieden / oder einbeyßen / dieselbige nachmals widerumb lassen außtrücknen vnnd dörr werden / vnd folgents für gut vnd frisch verkauffen / welches allein von den erfahrnen vnd wolgeübten Apoteckern wird erkannt. Vber das/ ob die Artzeneyen schon vermischet sindt/von welcher Vermischung Aristoteles sagt/ sie sey ein Vereynigung mannigfaltiger Dingen / so weyß man doch nicht / ob sie ein genugsame Zeit in solcher jhrer Mixtur gestanden/ denn gleich wie die vermischte Stück durch das vbermässige Alter der Vermischung jhre krafft verliehren / also können sie die Würckung / die man von jhnen hofft / vor der rechten Zeit auch nicht erlangen vnd haben / dessen wir in dem Oximelle scillitico vnd von etlichen Opiaten, als der Aurea Alexandrina, Theriac vnnd Mithridat ein genugsames Exempel haben / welche sechs oder Zwölff Monat erfordern / ehr man

sie

sie für gut vnd alt genug verkauffen darff / sintemal sie vor solcher Zeit einen Schlaff vnnd Vnempfindtlichkeit erregen / welche Natur vnnd Eygenschafft denn viel andere Artzneyen auch haben / vnd dasselbige darumb / dieweil jhre Rechtfärtigung wegen kurtze der Zeit noch nicht gegenwertig ist / gleich wie eben solche jhre Rechtfärtigung / perfection vnd Vollkommenheit durch den vberfluß der Jahr verdürbt / vnnd in ein böse Qualitet verwandelt wirdt / derowegen denn etliche ein lange / etliche aber ein kurtze Zeit erfordern / ein jede nach Gelegenheit jhrer bösen Qualitet, Eygenschafft vnnd Wirckung / wie solches die Doctores in jhren Schrifften bezeugen. Jedoch ob wol die Artzneyen durch solche Vermischung vnd Coctur etlicher Massen werden verbessert / so bleibt doch zweyffelhafftig / ob sie in dem Leib deß Menschen durch jhre Substantz vnnd materialischen Theil / dem Magen / Leber oder Gedärm nicht etwan anhangen / dieselbige Stück verletzen / betragen / oder doch zum wenigsten schwächen vnnd allerley Schmertzen erregen. Wider solchen zweyffel vnd Vorsorg haben die alte widerumb ein Correction vnnd Verbesserung in den laxierenten Sachen erdacht / welchen die jetzige Medici auch gemeiniglich folgen / in dem sie nemlich jedes mal vnnd so offt solche purgantia werden gebraucht / einen grossen Trunck Gerstenwasser mit zwey Loht Zucker / oder gleich so viel Zucker mit einer vngesaltzenen vnnd vngeschmältzten Erbeßbrüh einzunemen befehlē / der meinung / die vberrest der anhangenden artzney / so etwan im magen / leber oder Därmen verblieben / damit ab zu waschen vnd zu abstergiern. Vngeacht aber solches fleises / doch zu besorgen / es haben die anhangende vberrest gemelder Medicin, ehe denn solche Abwäschung darzu kompt / jhre Boßheit schon geübt. Derowegen dem Menschen auch solcher Sorge ab zuhelffen / ist noch ein anderer Weg erfunden / daß nemlich vmb solcher Forcht willen die Artzney in einer Einbeyßung vnd nicht in jhrer selbst eygenen Substantz gegeben wirdt: Als daß man neme Rhabarbara ein Quintlin / oder Aloe oder Turbith, wie es die Gelegenheit erfordert / laß dasselbige Zwölff Stundt in einem Endiuienwasser einbeyßen / darnach allein solches Wasser mit Zucker oder einem bequemen Syrup vermischen / vnd nach Bequemligkeit gebrauchen. Ja wiewol dieser Weg besser vnd sicherer ist / als keiner auß den vorigen / so ist dennoch jhrer Substantz halben so darin vermischt bleibt / der Sorge nicht ohn / vnd derowegen solche Fürsichtigkeit den Menschlichen Leib für Schaden zu bewahren noch nicht genug / dem nach so binden etliche die Artzney in ein weiß vnnd sauber leinen Tüchlin / oder in ein Säcklin von weissen Zendell / vnd henckens in solche vorgenante Feuchtigkeit oder Wein / mit dem Vertrösten / es sey solche Einbeyßung weniger verdächtig Schaden zu bringen. Gesetzt aber / es sey solches ein sicherer Weg / so werden jedoch etliche Theil der Substantz mit solchen Feuchtigkeiten vermischt / welches darauß augenscheinlich wirdt erkennt: Dieweil ein solche Feuchtigkeit die Farb der angebeysten fast scheinbarlich bekompt / vnnd also auch etwas von derselbigen Substantz / sintemal die Farb ja ein leibliche Qualitet ist / denn die Feuchtigkeit / in welcher die Rhabarbara eingebeyst wirdt / bekompt zum ersten ein Saffran gelbe / folgendts ein schwärtzere vnnd endtlich / wenn es länger vbereinander steht / ein dunckel gelbe Farb. Item die Aloe gibt der Feuchtigkeit / darein sie eingebeyßet wirdt / auch ein besondere Farb / vnd also auch ein jede Artzney nach jhrer Gestalt / darauß denn glaublich / daß die Substantz deß Cörpers mit sampt der Krafft in die Feuchtigkeit gelange / darumb denn die edele Substantz deß Menschen vor jhrer Schwächung fast nicht genugsam versichert werden kan: Derowegen ob wol die Medicin von jhrer Vergifftigung gereiniget / darzu frisch vnd außerlesen vnd von einem erfahrnen Apotecker zu gerichtet ist / vnd aber jhre rechte Zeit der Coctur oder Einbeyßung in vor ermelden Massen nicht hat erreicht (sintemal zwischen der Coction vnd Einbeyßung ein kleiner vnd geringer vnderscheidt ist / welcher allein in dem beruhet / daß in der Coction mehr von der Substantz in die Artzney gelangt) bleiben doch deß Auicennæ Wort / daß nemlich die Artzney schwach vnnd ein geschwindes Alter verursache / bewert vnnd war / denn wie wol sie auch gereiniget / Corrigiert vnd durch die Einbeyßung gemildert wirdt / so siehets doch vnser Vernunfft / vnnd hörens auß dem täglichen vnd vielfaltigen klagen der Krancken / die purgierente Artzney gebrauchen / daß sie sich offt geschwächt befinden / vnd allerley böse Zufäll / als Vnwillen / Erbrechen / Vffstossen / Abnemen / Grimmen / Abschaben der Därm vnnd anders dergleichen erleyden. Vnd ist dem nach / wie gesagt / der Lehr Hippocratis vnd Auicennæ keines wegs zu wider sprechen / sintemal genugsam erwiesen / daß die vorgen erzehlte Vorsorgen alle sampt

nicht genugsam seyen / die Gefahr vnd Forcht zu benemen / vmb welcher willen die alten Doctores, als Hippocrates, Mesue, Arnoldus de villa noua vnd viel andere mehr / allerley weg erfunden / die grobe vnd jrdische Substantz durch die Handtwürckung der destillation in dem Alembic vnnd andern dergleichen Gefäsen / von dem subtielen zu vndescheydtn / in welcher Kunst sie doch / Weitlaufftigkeit zu vermeiden vnnd jhre Schuler desto weniger zu confundiern / sehr viel stilschweigent haben vbergangen.

Von den mangerley weysen vnd wegen zu destilliern. Cap. iij.

NAch dem wir nun vernommen / warumb das Destilliern erdacht vnnd erfunden sey / werden mit kurtzen Worten angezeigt / die aller gemeinste weysen vnnd Weg / solche Geschäfft zu verrichten / vnnd damit der Großgünstige Leser solchen vnderricht desto besser könne fassen / haben wir das gantze Geschäfft der destillation in zwen Wege vnderschieden: Als erstlich dasselbige ohne Fewer vnd kosten zu verrichten / welches denn widerumb auff fünfferley weiß geschicht: Zum andern mit Vnkosten vnd durch Hülff deß Fewers vnd dasselbige auch auff fünfferley weyß vnd weg.

Die erste weyß ohne Kosten vnd Fewer zu destilliern geschicht durch einen dreyeckechten Filtz / vnnd wirdt die destillatio per filtrum genannt. In der andern wirdt ein Glaß gefüllt / auff ein ander Glaß gestürtzt wol vermacht / an die Sonn gestellt oder gehenckt / vnnd wirdt das Geschäfft derenthalben destillatio per solem genennt.

In der dritten / die da heyst destillatio per Panem, füllet man ein Glaß mit denen Sachen / so man zu destillieren begehrt / stopfft dasselbige wol zu / vberzeugt es allenthalben mit einem Täyg / vnd schiebts mit sampt dem andern Täyg / so zu Brot werden soll / in einen Backofen hinein.

In dem vierdten / als der destillation per fimum equinum, füllet man ein Glaß den dritten theil voll / stopfft dasselbige oben wol zu / vnd vergräbt es etliche Tag in einen Pferdtsmist hinein.

Gleich wie in der Fünfften in einen Ameyßhauffen auch gefüllet / verstopfft vnnd etliche Tag darinngelassen / welche operatio dann von dannen her destillatio per formicas genennet wirdt.

Der erste Modus oder Weg mit Hülff deß Fewers zu destillieren ist / daß man ein Glaß nach rechter Maß gefüllt / vber einem Feuwer in ein Wasser setze / vnnd dasselbige mit einem Helm bedecke / vnnd wirdt die destillatio per Balneum Mariæ, oder in duplici vase genennt.

In dem andern / als der destillation per ventrem equinum, thut man Roßmist in das gemeldte Wasser / darein das Glaß gesetzet wirdt / hinein.

In dem dritten / nemlich der destillation per cineres, setzt man das Glaß in ein Capell / darein geläutert Aeschen geleget ist.

In dem vierdten / als der destillation per arenam genannt / thut man Sant in die Capell / vnd setzt den Kolben drein.

Vnd dann in dem Fünfften vnd letzten / als die allein / vnd also bloß bey dem Fewer geschicht / vnd derowegen destillatio per ignem genennet wirdt / setzt man das Glaß also frey / vnnd bloß auff einem Drifuß vber das Fewer / daß zwischen demselbigen vnd dem Glaß kein ander Gefäß ist.

Vnnd also hat der großgünstige Leser die zehen vnderschiedtliche modos vnd wege zu destillieren: Andere / als deren noch viel könten erzehlt werden / mag der jenige / so an diesen nicht vergnüget / von den Alchimisten erlehrnen / denn wir allhie allein die gemeinste versprochen.

Von den Instrumenten vnd Gefäsen / welche zum Geschäfft der destillation als nohtwendig werden erfordert. Cap. iiij.

NAch Ordtentlicher Erzehlung vnnd Beschreibung der vnderschiedtlichen Wege zu destillieren / folgen mit kurtzen Worten / jedoch eygendtlicher Vormahlung / die Instrumenta vnd Gefäß / welche gleichfals zu diesem Werck gantz nöhtig / vnder allen die

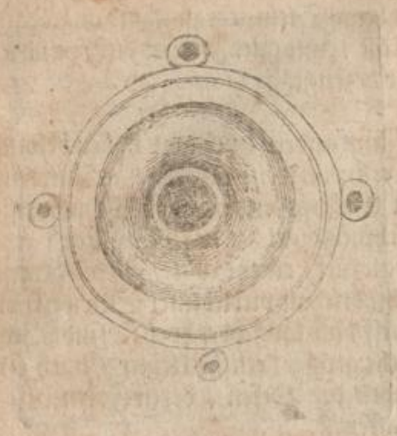
die gemeinste/ vnd den Alchimisten sampt lich wol bekannt/vnd vnuerborgen sindt. Denn auff die erste weise ohne Fewer vnnd Kosten / als nemlich durch das Filtrum zu destilliern / muß man haben dreyeckechte Filtz oder Blacken/darneben Leim/Stein gebrannt vnd vngebrannt/ den Brunnensteinen gleich : Ferner runde eyserne Rost / eines quer Fingers dick / vnnd einer runden viereckechten Form / wie gegenwärtige Figur bezeugt. destillatio per Filtrum

Zum andern muß man haben besondere Capeln von weisser Erden / auß deren man den Goldtschmiden vnnd Müntzmeistern Schmeltzdigel zu machen pflegt / etliche verglasurt / etliche aber / als die gemeine / nicht/ drithalb viertel einer Elen weit / vnnd so tieff / als lang oder hoch sie sindt / jedoch etliche grösser / etliche kleiner / nach Gelegenheit der Oefen / deren Form also geschaffen ist.

Zum dritten werden erfordert Küpffern Kessel oder Capeln / in der weite drithalb viertel einer Elen / vnd in der Tieffe gleich also / mit einer Küpffernen Röhr einer halben Elen lang / welche Röhr zween quer Finger oben am Ende stehen soll / darinnen in dem Balneo Mariæ oder in dem ventre equino zu destilliern / als ich hernach zeigen will.

Ferner must du haben Bleyerne Ring/ in der mitte eingesenckt/ mit vier durchlöcherten Ohrn / groß vnnd klein / leicht vnnd schwehr/ die mitelmässige von zehen Pfunden / die kleine von acht Pfunden/ die grosse von Zwölffen oder dreyzehen / wie diese Figur klährlich demonstriert/deßgleichen höltzerne Bretter / als weit die Capeln oder der Ofen ist / damit man das Glaß durch das Loch in der Mitte könne hinein versencken. Darnach mancherley Oefen wie in dem Balneo Mariæ wirdt gezeigt / damit das Glaß nicht vber sich steige / sondern durch die Schwehre deß daran hangendes Bleyes / so daran gebunden vnnd gehefftet ist / werde verhindert vnd vnderwertz gehalten.

Zum



Zum fünfften gehört darzu ein Helm von weisser Erden gebrannt / jnn vnd außwendig verglasurt / oder von Kupffer / Bley oder Zinn gemacht / vnnd nach Gelegenheit der gegenwärtigen Figur formiert. Auch etliche mit zweyen Faltzen / vnnd gleich so viel Röhren / also daß die öberst Faltz ein Röhr in die vnder Röhr gehen hab / vnnd die Helm fast viel Wasser geben.

Gleicherweiß findt von nöhten wol verglasurte Pfannen auß weisser Erden bereydt / oder auß Bley oder Kupffer gemacht / je nach deinem Vermögen oder Begeren. Beneben solchen Pfannen auch besondere Gläser / cucurbitæ, vnnd von den Teutschen Kolben genannt / vnd auß Venedischen Scherben Glaß gemacht / auff daß sie das Feuwer können erleyden / deren Form vnnd Gestalt verhelt sich also.

Vber das muß du versehen sein mit solchen Gläsern / deren man zwey auff einander stürtzen kann / in der Sonnen zu destillieren / wie in folgendem neunten Capitel dieses ersten Buchs berichtet wirdt / die Form solcher Gläser ist also gethan.

Also

ALso auch mit krummen Gläsern/formen wie ein Storcksschnabel formier/vnd Retortæ genennt: Wie gleichfals auch mit den andern Gläsern mit zwen gebogenen Armen oder Handthaben / pellican genennt. Wie beyderley Gläser müssen gethan vnnd formiert sein / gibt diese gegenwertige Figur bericht.

ITem mit blinden Helmen von Glaß/wie ein kolb/in ein ander Glaß gestürtzt/ohne Röhren/alembicum cæcum genant / vnd denn mit denen Gläsern/ so vnden vnd oben weit / vnd in der mitten eng / dessen Namen Circulatorium, darinnen zu purificiern vnd digeriern / als ich hernach zeigen will: sie sindt aber beyde also formiert.

WEniger nicht muß man haben gläserne Helm mit langen Röhrn/Alembick oder Alembicum genent / dardurch zu destilliern / wie hernach offenbaret werden soll.

Sich

Sich gebührt auch zu haben besondere Vorsetzlin von Glaß/Violen genannt/ mit langen Hälsen vnd engen Mundtlöchlin/ das Wasser / so durch den Schnabel deß Halms herauß laufft / in sich zu empfangen/ vnd solche Vorsetzlin sindt also gethan.

Endtlich sindt auch von nöhten die eyserne Klufften / Blaßbälg mit langen Röhrn / fornen wol beschlagen vnnd Kolköpff von Glaß/ wie hernach in dem siebenden Capitel dieses ersten Buchs vermeldet wirdt. Item steinere Krüg auß Sieburger erden gemacht/oder von Cölle hergebracht/ darinn die Wasser zu behalten / auff daß sie desto weniger brechen: Folgendts weyche vnnd harte / grosse vnd kleine Kohlen / nach nohturfft dieses Wercks / wie es sich denn erheischt.

Von den Steinen vnd Leimen oder Luto, dessen man sich zum destillieren gebraucht. Cap. v.

IST nun mehr Zeit / zu der Handtwirckung dieses Wercks zu schreiten / solches nach Gebühr zu verrichten / must du dich mit Formen vnnd Instrumenten von Holtz oder Eisen versehen / die Stein zu den Oefen darinnen zu formieren / wie auß dieser nachfolgenden Figur zu sehen / darnach den Grundt vnd das Erdtrich darzu zubereyten / solche Stein darauß zu machen / folgendts wie man dieselbige trücknen vnd behalten solle. Zum dritten von dem Leimen die Oefen vnd Gefäß darauß zu machen / zu bestreichen vnd zu verlutiern / auff daß solche Werck zu einem erwünschten Endt gelangen.

Solcher Leim wirdt auff viel vnd mancherley weyse bereyt / nach dem es ein jede destillation erfordert.

Zum ersten muß man haben ein Form von Eisen / oden von Nußbaumen oder Bierbaumenholtz/oder einer andern Matery / so nicht leichtlich zerspaltet / gemacht/ein viertel einer Elen dick.

Zum andern gehört auch darzu gut gemein Erdtrich/so weder zu feyst noch zu mager/sonder schön außerlesen vnd von aller Vnsauberkeit gereiniget seyn/dasselbige lest man mit Wasser wol vermischen vnd vnder einander tretten / biß sie einem geberten Wachs gleich vnd ehnlich wirdt / stöst die Form nachmals in ein Wasser / legt sie darnach in einen Sant vnd auff ein Brett/schlegt das angemacht Erdenkloß darein/streicht alles / was von solchem Erdtrich nicht in die Form hinein kann/mit einer genetzten Handt fein gleich ab/hebt die Form bey beyden Ohrn von dem Brett auff / stumpfft sie etwas hart auff / so felt die hinein getruckte Erde nach der Form formiert herauß/der Formen Figur aber verhelt sich also.

IN solcher massen magstu machen Stein / viel oder wenig / rundt oder viereckket / dieselbige darnach an den Lufft oder Schatten / oder oben in dein Hauß stellen / da weder Regen noch Sonn hin kommen kann / biß sie genugsam getrucknet.

Dergleichen magstu auch nemen eyserne Flindel oder Hamerschleg / rein gestossen / den achten Theil das Erdtrichs / so werden sie im Fewer dem Eysen in der Härte gleich.

Wenn du aber einen Ziegler haben kanst / so bring jhm die Formen / vnd laß dir der Stein wenig oder viel / nach dem du derselbigen bedarffest / bereyten.

Wenn du nun mit den Steinen nach notturfft bist versehen / mustu den Leymen darzu bereyten / die Oefen also zu machen / daß sie niergent reysen oder von dem Feuwer zerspringen / vnd nicht allein die Fewer Oefen / sondern auch die Gefäß von Eysen / Kupffer / Glaß oder Erden damit zubestreichen vnd zu lutiern.

Zum ersten wirdt darzu erfordert / ein zäher außerlesener sauberer Leymen / den Cachelern wol bekannt / denselbigen mustu auff ein glatte Ebne außschütten / befeuchten vnnd mit einer eysernen Ruthen anderhalb Elen lang / wol schlagen / Kühhaar auch geschlagen / vnd mit einem Gertlein zwo Eln lang / biß sich ein Haar von dem andern gescheyden hab / vnd kein Klotz oder Klumpen mehr darinnen sey / geschwungen / darunter vermischen / oder da du kein solche Haar haben kanst / Flock oder Tuchscherer Woll darfür erwehlen / oder das lange Stro vnd Haar auß dem Pferdtmist herauß klauben / den Mist oder vorgemeldte Stück klein gehackt mit dem Leymen vermängen / jedoch deß Leymens drey mahl mehr / als deß Mists darzu gebrauchen / sintemal der Mist von Natur leichtlich brennt / vnd solches ist zu den destillier Oefen / der aller beste Leymen / willt du jhn aber zum verstreichen noch stärcker haben / vnd dasselbige sonderlich inwendig / da das Fewer ligt / so mische für das Wasser einen Theil Rindtsblut / vnd ein wenig vngelöschten Kalck / der reyn puluerisiert sey / vnder den Leymen.

Oder (welches noch besser) nim je zu zwo maß Wasser ein Handt voll Saltz / so darffstu dich / daß der Leymen von der Hitz deß Fewers zerreyß / desto weniger besorgen.

Wiltu nun ein Capell / Pfann oder Kachel verlutiern / damit sie die Hitz deß Fewers desto besser könne außstehn vnd erleyden / so misch alle Zeit Saltzwasser vnter den Leymen / vnd laß die Capell zwey oder drey mal wol damit bestreichen / vnd dieselbige allwege von jhr selbst wiederumb trucken werden / so kann jhnen kein Fewer leichtlich schaden.

Vnd also magstu ein jedes Glaß verlutiern. Begerstu nu einen Leymen zu machen daß dir kein Glaß / das damit bestrichen wirdt / bey dem Fewer zerspring / so thu denselbigen in einen Zuber oder Gelten / gieß Wein mit Roßkaat vnd Flachs Eglen in gestallt eines dicken Breyes vermischt / darüber / vnd laß das Glaß ringsherumb damit bestreichen.

Oder wiltu / daß keinerley Stein bey dem Fewer zerspalten / so mach den Leymen mit gebrannten Nessellwasser an / laß die Stein damit bestreichen / vnd an dem Schatten von jhnen selbsten wiederumb trucknen.

Item das kein Tuch / mit welchem du zwey Gläser auff einander gestürtzt / verlutieren wilt / bey dem Fewer verbrennt / so stoß das Tuch in ein Saltzwasser / laß es von jhm selbst wiederumb trucknen / nachmals mit Eyerklar befeuchten / wiederumb trucknen vnd wenn du etwas damit verlutieren wilt / mit einem dünnen Leymen bestreichen.

Item ein Lutierung / so einem ein Glaß bey dem Fewer zerspalt / zu bereyten / nimm roht Meng / halb so viel puluerisierten vngelöschten Kalck / vnd ein wenig Staubmeel auß der Mühl / misch mit Eyerklar wol vnder einander / netz ein leinen Tüchlin darinn / halts ein wenig zum Fewer / biß es law wirdt / vnd legs also vber den Ritz oder Spalt / vnd hüte dich / daß es nicht kalt auff das Glaß komme / da anderst das Glaß heiß ist / sintemal es von der Kält also baldt zerspringt.

Auff solche weiß macht mann auch nach der Lehr deß Bonauenturæ das Lutum Sapientiæ / ein jedes Glaß damit zu verlutiern / auff daß es das Fewer desto besser könne erleyden. Lutum Sapientiæ.

Als man nimpt darzu wol gereinigten Leymen zwey Theil: Roßkaat / so auch außerlesen / wie oben gemeldt / einen Theil / vnd damit der Leymen desto stärcker werd / vnd nicht

auffreyß oder Schrunden bekomm / thut man auch ein wenig Ziegelmeel vnd Flindern von Eysen klein zerrieben / oder vngelöschten Kalck oder Puluerisierten Gyps hin zu / vnd macht es alles mit Saltzwasser vnd Eyer klar zu einem Teyg. Vnd dieses sind also die vnderschiedtliche Leymen zum lutiern fast nöhtig / wer da will / kann bey den Alchimisten derselbigen noch mehr erlehrnen.

Von den gemeinsten Oefen zum destilliern gebräuchlich.
Cap. vj.

DJe Oefen werden zu diesem Geschäfft auff viel vnd mancherley weise gemacht / vnter welchen ich allein die gemeinsten mit kurtzen vnd wenig Wortten zu beschreyben gedencke / die andere sindt bey den Alchimisten zu finden.

Es sindt aber solcher gemeinen Oefen zweyerley Geschlecht. Die erste werden jetzt gemeinlich gebraucht / vnd Rosenhüt oder Helm genennt. Die andere sindt die destillier Oefen / deren Form vnd Gestalt nicht ein / sondern viel vnd mancherley zu sein pflegt.

Hiebey ist nohtwendig zu betrachten / der Ort / da mann die Oefen zum destilliern hin stellet / vnd auffrichten wil / auff das grosser Schade verniden werde / sintemal ein jeder schuldig ist / das Ende seines Wercks zu bedencken.

Die Brennöfen / den Hafnern gemeiniglich wol bekannt / werden von gebrantem Erdtrich gemacht / allenthalben vergläsurt / vnd also formiert / daß man sie von einem ort zum andern tragen vnd bewegen kann / wie in dieser Figur zu sehen.

DEßgleichen werden auch Oefen mit zweyen / dreyen / oder vier Kolben gemacht / welche Kolben man mit einem eintzigen Feuwer kan erwärmen / vnd in einem jeden ein besonder Wasser

Wasser destilleren / sind aber nicht von einem Ort zum andern zu tragen müglich: Dero wegen man denn die Stätt/da man sie auff zurichten begehret/ deß da fleissiger betrachten muß/ ob nemlich auff einer oder der andern Seiten / hinden oder fornen / vnden oder oben einiger Schadt darauß entstehen könn.

Wie gleichsfals / ob er / der Ofen / auff einer Höltzernen Bünen oder einem Esterich stehen soll / wie dick der Esterich sey / vnd wenn die Bün Höltzern ist / so mach einen Hert in der dicke einer gemeinen halben Elen von vngebrannten Steinen / vnd die breyt vnd länge nach deinem gefallen / auff solchen Hert setz den Fuß vnd vndertheil deß Ofens / darein die Aesche fall / zweyer liegender Stein dick / also daß der Fuß in der mitte hol sey / vber die höle solches Fuses leg eyserne Steglin eines Daumens dick / viereckecht oder rundt / also daß ein jedes Steglin eines grossen Daumens breyt / von dem andern vnderschieden / oder ein Rost wie gezeiget ist / darüber gelegt sey / vmb solchen Rost führ den Ofen auff / jeh länger jeh weiter / in der höhe anderthalb viertel einer Elen / bestreich denselbigen mit dem auß Saltzwasser bereytetem Leimen / leg zwo grosse eyserne Stangen / ein viertel einer Elen von einander/ oben auff den Ofen / laß dieselbige Stangen mit gutem Leimen wol bestreichen / auff die eyserne Stangen ordne ein starck eysern Blech/ in der mitten mit einem Loch versehen/die kohln hindurch zu verwerffen / mach vnder dem Blech vier vnderschiedtliche Löcher / in den Ofen hinein/dardurch der Rauch könne herauß koñen/verstreich das Blech wol mit Leimen/versehe den Ofen auff dem Blech / eines halben Steins dick / mit vier sonderbaren Hölen / vnd laß in der mitten deß Ofens ein Loch / mach dasselbige dem Loch deß Blechs gleich / die Kohlen dardurch hinein zu werffen / thu in die andere Hölen oder Löcher gereiterte Aeschen oder Sant / zweyer Finger hoch / vnd setz die Pfannen von Erden / Kupffer oder Bley gemacht / in dieselbige Aeschen oder Sant hinein: Wiewol die bleyerne Pfannen den Sant nicht wol erleiden / sondern leichtlich zerschmeltzen / oder aber gar mit keinem Feuwer dörffen erhitziget werden / solche genannte Pfannen deck mit dem Helm oder Rosenhut / wie die nachfolgende Figur solches vor Augen stellet / fleissig zu / werff die Kohlen oben hinein / stürtze einen Deckel vber das Loch / schar: denselbigen mit Aeschen wol zu / mach in ein jedes Rauchloch / einen Zapffen / das Feuwer damit zu regieren / groß oder klein / nach deinem Gefallen formieret / vnd zünde das Feuwer von Kohlen / Segspänen / oder Lohklötzen / von einem Rohtgerber genommen / vnd von keinem Holtz an/die Figur deß Ofen ist also gethan.

IN solchen Massen kanst du auch einen Ofen zu richten / der mit Holtz gewärmet werden mag / also daß der Ofen lang sey / vnd von der Höhe deß Rosts biß zu dem Blech einer Elen hoch reiche / vnd für die Blech werde genommen / Basler Tach. Das Mundtloch deß Ofens sey auff einer Seitten einer halben Elen weit / vnd drey viertel einer Elen hoch. Ferner sey der Ofen auch mit zweyen grossen Rauchlöchern versehen / vnd auff solche Oefen kann man ordnen vnd setzen wie viel man der Helm wil oder begehret / dessen Figur hie nächst zu sehen.

Diese

DJese Oefen aber kann man von keinem Ort zum andern bewegen / vnd soll demnach die Stell vnd Ort/da man sie hin zu setzen begehret/deß da fleissiger vnd allenthalben wol zu betrachten / damit sie nemlich vnden auff keinem Holtzwerck stehen / es were denn der Hert / darnach gemacht vnd zweyer Mauerstein dick erhöhet / also auch neben oder hinderwertz kein höltzerne Wandt berühren / oder da sie an einer Mauren stehen/daß dieselbige Mauer ja keine höltzernen Trom in jhr verborgen hab : Vnd endtlich vberhalb ein gute höhe hab / vnd da ein höltzerne Büen vber dem Ofen wehre / daß man ein Hurt / welche zwey mal so breyt/ als der Ofen selbst / von Holtz mach / vnd flechte dieselbige mit Leimen/ Kühhaar / Roßkaat/ Rindtsblut / Saltzwasser / vnd ein wenig vngelöschten Kalck durch einander gemischt / wol durchgeschlagen / vnd zu Beschirmung der Büen in vier eyserne Hacken hencke. Vnd dieses ist der erste weg von den Brennöfelin / folgen andere destillier Oefen / deren allhie ein Muster vorgemahlet ist.

WEnn du einen bequemen destillier Ofen auffzurichten begehrest / so versehe vnnd betrachte alles / wie vorgemeldt / lege fünff Stein in der runde herumb auff den Hert / in der Form wie die hie bevor gezeiget ist / hawe den sechsten entzwey / vnd leg den halben Theil solches Steins zu den hinzu / das Mundtloch damit zu formiern / auff diese jetzt gemelde Stein leg andere sechs vnd dasselbige also / daß kein Fug auff die ander geh / laß dieselbige Fugen jnn vnd außwendig bestreichen / ordne den eyserne Rost oben darauff / auff solchen Rost widerumb sechs stein / vnd auff dieselbige andere sechsthalben / damit das mundloch bleibe / die Kohln dardurch hinein zu thun / vnd laß alle Fugen / wie vorgemeld / wol bestreichen / auff die sechsthalb Stein leg abermal andere sechs / daß Mundtloch zubeschliessen / so hast du das Loch / durch welches man die Aesche herauß nemen vnd die Kohlen hinein werffen kann / vnd darnach leg widerumb sechs gantze Stein / wie zuuor alle Zeit wol verstrichen / vnd auff dieselbige sechs Stein ein rundt Eysen / wie ein Tryfuß formiert / laß es mit Leymen wol verstreichen / setz auff den Tryfuß ein jrdene Capell / mit Leymen wol bestrichen / laß den Ofen je mit sechs Steinen in die runde gelegt / biß er der Capelln gleich reicht / erhöhen / mit vier Lufft oder Rauchlöchern / oben gleich der Capelln geordnet / vnd mit vier jrdenen Zapffen / das Fewer damit zu regiern / versehen / thu Aeschen oder Sant in die Capell / vnd setz das Glaß also darein / daß es allweg ein viertel einer Elen hoch darinnen stehe / wilt du aber einen Ofen zum Balneo Mariæ haben / so erwehl ein Küpfferne Capell / oder Kessel mit einer Küpffernen Rhör / wie vor gezeigt / wol verstrichen / also daß die Röhr vor den Ofen herauß reiche / damit das Wasser in dem vber sich sieden / vnnd in dem es zu der Röhr herauß laufft / den Ofen nicht berühre vnd verderbe. Jn solche Küpfferne Capell aber / must du weder Sant noch Aeschen thun / sintemal sie dauon sehr balde verbrennt / einen

Pferdts-

Pferdtskaat aber / magst du wol in das Wasser vermischen / in dem ventre equino zu destilliern.

Ferrner macht man auch einen Ofen mit einer langen vnd hohen Röhr in der mitte/ der faule Heintz genannt / rings vmbher mit drey oder vier Capelln / also daß der Rost vnden in der langen Röhr vber dem Mundtloch / da man die Aesche herauß zeucht / Löcher hab vnter einer jeden Capelln / an diese Röhr geheneckt / vnd ein jede Capell soll widerumb mit einem Rauchloch versehen sein / dardurch dem Fewer Lufft zu geben / vnd die Hitz vnter die Capell zu ziehen / vnnd dasselbige biß weilen mit besondern Registern / daß man je ein jede Capell insonderheit oder alle mit einander heyß mache / die lange Röhr in der mitte mit Kohlen gefüllet / sie oben wol verstopffe / damit kein Lufft herauß komme / so brennt das Fewer allein auff dem Rost / vnd kompt nicht weiter in die Höhe / dieweil die Kohlen alle zeit fein hernach fallen / derowegen magst du die Röhren hoch oder nider machen / vnnd das Fewer mit Verstopffung deß Lufftlochs vnden vnd oben durch die besondere Zapffen / zwölff / achtzehen oder vier vnd zwantzig Stundt erhalten / dessen Figur steht allhie vor Augen.

Von den Gefäsen / so wol zum destillieren zu gebrauchen / als auch die destillierte Sachen darinnen zu behalten.

Cap. vij.

WEnn du nun die Oefen bereytet hast / so wird weiter erfordert / daß du dich auch mit den darzu gehörigen Gefäsen versiehest / damit dein vornemen desta besser volbracht / vnd der kosten nicht verlohren werde.

Vnd denn zum andern / daß du auch solche Gläser vnd Gefäß bey handen habest / darinnen man die destillierte Wasser könne behalten vnd bewahren.

Zum ersten wenn du destillieren wilt / must du die Gläser mit einem der vor erwehnten Leimen biß vber die mitte verkleiben / wie du dessen im nächst vorigen fünffen Capitel berichtet bist.

Die aber in dem Balneo Mariæ zu gebrauchen sind / dörffen nicht verlutieret seyn / vnd werden mit jhrem besonderen Namen Cucurbitæ genennt. Die beste Gläser aber sindt von Böhmischen Glaß / oder von den Venedischen Scheyben Scherben gemacht / welche man an der weisen Farb erkennt.

Das Waldt Glaß neigt sich an der Farb zu dem grünen / wiewol man solche Cucurbitas nicht allein von Glaß / sondern auch auß Hagenawer oder Syburger Erden bey Cölln / oder auch etwan auß Kupffer / Ertz / Bley oder Zyn zu machen pflegt / vnder welchen sonderlich die von Zyn in dem Balneo werden gebraucht. Die von Ertz aber pflegt man offt zu verkleiben / vnd also bloß in das Feuwer zu setzen / die Küpfferne werden auch zu dem Balneo gebraucht / vnd etwan so weit sie verlutieret sind / in Aesche oder Sant gesetzt / welche Verlutierung vber die mitte hinauffwertz reichen soll. Ja es werden solche Instrumenten / als die Cucurbitæ, von vns Teutschen Kolben genennt / jetzundt auch etwan von Eysen / wie man die eyserne Oefen macht / vnd zur Destillation der Balsam vnd starcken Oele / die eines grossen vnd gewaltigen Fewers bedörffen / vnd dero wegen grossen Fleiß erfordern / daß sie nicht zerspringen / gebraucht / haben keiner Lutierung von Nöhten / wenn sie schon also frey vnd bloß in das Fewer werden gesetzt. Denn wenn man die Matery / was Geschlechts sie auch ist / in das Glaß oder andere dergleichen Gefäß hinein thut / pflegt man Tücher mit dem Luto zu bestreichen / die Gläser damit zu vberziehen / vnd solcher Tücher zwey oder drey auff einander zu legen.

Wenn du aber Oele oder andere dergleichen Sachen destillieren wilt / must du das Tuch zwen quer Finger dick mit dem Leimen bestreichen / vnd so offt es ein wenig getrücknet / widerumb bestreichen / biß es die genannte dicke bekompt / denn es lest sich auch also kümmerlich behalten / sintemal es auch etwan durch alle Leimen hindurch schlägt / dero wegen denn die Verkleibung deß da grössern Fleiß erfordert.

Die Gefäse aber / darinnen das Wasser stehen soll / werden auff zwen wege vnzerbrochen behalten / in dem einen pflegt man kleine Kesselring von Stro zu flechten / in dem andern aber die Gefäser / biß vber die mitte mit einem Körblin auß Weyden oder Bintzen zu vberziehen / vnd sich mit weissen Krügen von Syburger Erden von Cölln herauff gebracht / die das Wasser ohne durchschlagen behalten / zu versehen.

Wer aber diese nicht haben kann / der neme weisse Hagenawer Krüg / setz dieselbige in einen Backofen / gieß / wenn der Ofen gantz warm / zerlassen Wachs darein / schwenck den Krug hin vnd her / vnder vnd vbersich / laß denn das Wachs widerumb darauß / bestreich den Krug außwendig mit einem Wüllenen Tuch / in zerlassenem Vnschlit genetzt / vnd setze jhn widerumb ein wenig in den Ofen hinein / so schleifft das Wachs vnd Vnschlicht in den Krug / darnach henckt man Zapffen oder Bleyerne Brieff mit Messenigen Dretlin daran /

damit

damit sie nicht faulen oder von den Mäusen werden benaget oder gefressen / schreibt mit einem Griffel oder Pfrimmen in das Bley / oder lest es von einem Goldtschmit darein graben / was für Wasser / vnd zu welcher Zeit es destillirt worden sey.

Von der Destillation / so durch das Filtrum geschicht. Cap. viij.

DJe Destillatio per Filtrum wird gemeiniglich zu dem Wein / Säfften vnd andern der gleichen wässerichten Feuchtigkeiten gebraucht. Wenn man sie nemlich von jhrer groben vnd trüben Substantz zu purificieren vnd zu reinigen begehret / sintemal keine harte Sachen von jhrer Härtigkeit wegen durch den Filtz zu destillieren sind / als da sind die Kräuter / Blumen / Wurtzeln / Früchte vnd der gleichen.

WEr aber durch das Filtrum destillieren will / muß mit zehen oder zwölff reinen / weisen / dreyeckechten / wüllenen Tüchern / deren ein jedes anderhalb viertel einer Elen / oder nach Gelegenheit länger / vnd oben ein viertel Elen breyt sey / versehen sein / wie gleichfals mit vergläserten kacheln oder Näpffen / wenn nun solches zu gegen / legt man etliche Blöch oder Klötzer je eines höher als das ander / in der Ordnung wie die Trappen oder Schwellen einer Stiegen zu sein pflegen / setzt eine auß den Kacheln auff das oberste Bloch / widerumb andere / auff die folgende Blöcher / so deren jeh eines nidriger als das ander / legt das wüllene Tuch mit dem einen breyten Ende in den obersten hinein / in welche Napff auch die Feuchtigkeit die man zu purificieren begehret / gegossen wird / geleyt solches Tuch mit seiner mitte jeh auß einem Napff in den andern / jeh mehr vnd mehr hinabwertz / vnd endtlich mit seiner vndersten Spitzen in ein besonder Gefäß oder Vorsetzlin / so zeucht sich die Feuchtigkeit durch das wüllene Tuch hinab / lest alle Vnsauberkeit an demselbigen hangen / vnd kompt derselbigen also gäntzlich ab.

Dero wegen jeh reiner vnd läuterer man die Feuchtigkeit haben will / jeh mehr Näpff oder Kacheln man darzu gebraucht: Vnd wenn sich etwan ein Tuch durch den trüben vnd dicken Vnraht verstopfft / so wäscht mans in einem reinen lauteren Wasser widerumb ab / truckt es nachmals wol auß / vnd braucht es wie zuvor. Sonderlich aber werden die destillierte Wasser / die man rectificieren oder an der Sonnen rechtfärtigen will / auff solche weise / vnd etwan durch zehen oder zwölff Kacheln hin durch gezogen vnd geläutert / welches auff einen eintzigen Tag geschehen vnd verrichtet werden kann

Von der Destillation / so an der Sonnen geschicht / vnd destillatio per Solem genennet wirdt. Cap. ix.

DEr ander modus ohne Fewer vnd Kosten zu destillieren geschicht / an der Sonnen / vnd erfordert ein solch Glaß / so vnden vnd oben weit ist / Vrinal genennet / vnd in dieser Figur vorgebildet wird.

Dassel-

DAsselbige Glaß lest man mit den Blumen von den Rosen/Violn/Wegwart/ Kornrosen/Lindenblüet/Pfrimmenblüet/ Wullkrautblumen/oder wo von man will/ biß vber die helfft füllen/macht ein Creutz von Höltzlin/oder von einem Schindel/ Deller/so voller Löcher/also daß es auch mit einem Höltzernen Creutzlin versperret sey/oben darauff/stürtzt es also auff einander Glaß/daß es mit seinem Mundtloch in das ander Glaß hinein gelange/lest sie an dem Ort/da sie also in einander gerichtet sind/damit kein Dampff herauß komme/ wol verlutieren/vnd setzt oder henckt sie beyde also/daß das jenige mit den Blumen oben sey/ in einem Hafenscherff an die Sonn/wenn vnd an welchem Ort sie am aller heisten scheinet/ so tropffet die Feuchtigkeiten auß den Blumen/nach deinem begeren in das vnderste Glaß hinab.

Von der Destillation/so im Backofen geschicht/vnd destillatio per panem genennet wird. Cap. x.

IN dem dritten modo, als nemlich in der destillation/so in einem Backofen geschicht/ vmbschlägt man ein Glaß wie ein Gutroff formieret/mit Rosen/Ameyßeyrn/Kornrosen/Wegwartblumen/Lilgen/oder was man wil/gefüllet/vnd oben mit einem Höltzernen Zapffen wol verstopffet/rings herumb mit einem Tayg von Meel vnd Wasser gemacht/vnd zum Brodt bereyt/schiebt es also mit dem andern Tayg in den Ofen hinein/lests/ biß alles Brodt gebacken/darinnen stehen/nimpt es folgendts von dannen herauß/löst den Tayg nach dem es von sich selbst erkaltet fein gemächlich/damit das Glaß nicht zerbreche/ davon ab/macht das Glaß auff/seihet die Feuchtigkeit in ein ander gläsern Gefäß/vnd widerholet alles wie zuvor/vnd wenn es dich auch also noch nicht lauter genug bedünckt/so laß es widerumb durch das Filtrum destillieren.

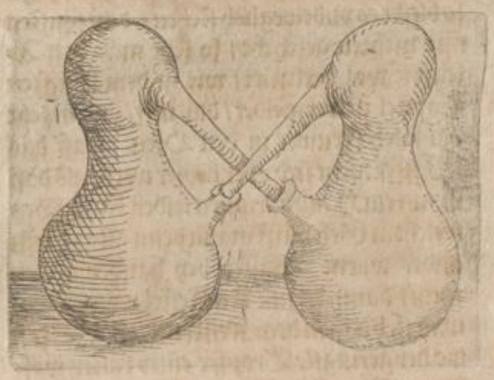
Vnd diese zu sampt der nächst vorigen sind zwen fast bequeme weg/allerley Augen Wasser auß den Blumen zu destillieren/als in welchem jhnen jhr Geschmack/vnd Krafft durch die Sublimation oder Auffsteigung nicht genommen wirdt.

Von der Destillation/so in einem Roßmist geschicht/vnd destillatio per fimum equinum genennet wirdt. Cap. xj.

DEr vierdte modus zu destillieren/geschicht in einem Roßmist/vnd nimpt man zu derselbigen ein Glaß/wie ein Kürbes formieret/vnd dero wegen auff Lateinisch cucumer, bey vns Teutschen aber ein Kolb genennt/vnd bedeckt denselbigen mit einem blinden Helm: oder erwehlet an dessen Stat ein anders/so in der mitte eng/vnden vnd oben weit/vnd von den Lateinischen Circulatorium genennet ist/deß gleichen in dieser Figur zu sehen.

Füllet

FVllet den dritten Theil mit Blumen/ stopfft das Glaß mit einem Zapffen von Holtz wol zu/bestreichts mit einem Leymen/ wie in dem Capitel von dem Luto ist vermeldt/ stellet das Glaß also verwahret in einen warmen Roßmist/ in einem verschlossen Kasten oder Stall/ macht die Thür hart zu/ lest das Glaß vier Wochen oder länger darinnen stehen/ den Mist in solcher Zeit/ je zu vierzehen Tagen einmal renouiern vnd verneuwern/ nimpt es hernach von dannen herauß/ zeugt den Zapffen gemächlich hinweg/ seihet die Feuchtigkeiten in ein ander Glaß/ von den Geläherten der Pellican genennt/ vnnd dessen Figur allhie verzeichnet ist/ wie deren nemlich zwey vnderschiedtlich/ vnd je eins in das ander gerichtet/ ab.



VNd solches eingraben in den Roßmist/ wirdt zum andern oder drittenmal/ biß man sein in dem pellican oder andern dergleichen genug hat/ wiederholet/streicht dieselbige als denn mit dem Luto fleissig zu/ vnd lests vierzehen Tag in dem Roßmist stehen/ so steigen die Matereyen in der mitten deß Kolbens in die höhe/ lauffen in den Därmen widerumb herab/ oder auß einem in das ander/ vnnd geben also ein schöne Feuchtigkeit/ einer weit grösseren Würckung/ von sich.

Vnd also werden auch andere köstliche Wasser/ als das Aurum potabile, Aqua vitæ, vnd der gleichen in dem pellican rectificiert/ vnd durch das Auff vnd Absteigen/ in alle weg verbessert.

Von der Destillation/ so in einem Ameyßhauffen geschicht/ vnd destillatio per formicas genennet wirdt.

Cap. xij.

IN dem fünfften modo zu destilliern/ als der in einem Ameyßhauffen geschicht/ nimpt man einen Gutroff mit Blumen gantz gefüllet/ setzt/ vnd vergräbt denselbigen vierzehen Tag oder etwas länger/ darnach man sihet/ daß es Wasser geben hat/ wie oben gemeldt wol verstopfft/ in einen Ameyßhauffen hinein/ nimpt es nach solcher Zeit von dannen herauß/ seihet das lauter oben in ein ander Glaß ab/ vnd henckt es an die Sonn/ oder setzts in einen pellican in den Roßmist zu rectificiern/ wie oben gemeldt/ so wirdt es lauter vnd schön.

Ebener massen pflegt man auch Wein in ein Glaß zu thun/ dasselbige/ wie vor gesagt/ wol zu verstopffen/ vnd vier wochen in einen Ameißhauffen zu vergraben/ so wird es so schön vnnd lauter/ als were es in einem Alembic destilliert/ vnnd bekompt einen guten Geschmack vnd lieblichen Geruch. Vnd auff solche weiß wird auch der Meyentaw destilliert vnd bereyt.

Von

Von der Destillation in dem Balneo Mariæ, destillatio per Balneum Mariæ, oder in duplici vase genannt.

Das xiij. Capitel.

DEr sechste Modus geschicht in dem Balneo Mariæ, oder in duplici vase, denn mann setzt die gläserne cucurbitam in einen Kessel / oder küpfferne Capelln mit einer küpffernen Röhr / wie vorgemelt / damit der Ofen / in dem das Wasser vber sich steigt/nicht naß werde/in ein warm Wasser/füllet dieselbige cucurbitam biß in die mitte mit einem Safft/Kräutern/Blumen oder Früchten/was man will/klein gehackt/ stellt sie also gefüllt auff einen bleyernen Ring / wie in dem vierdten Capitel dieses ersten Buchs ist vermelt / macht oben vmb das Glaß ein Gurt oder Bendel dreyer Finger breit / nähet vier breite pater noster Ringlin daran: Vnd wann das Glaß auff dem bleyernen Ring steht/ (als der da auch vier durchlöcherte Ohren / vnnd an einem jeden derselbigen ein besonder Schnur angeknüpfft haben soll/wie in dieser Figur zusehen) vnd in das Wasser gesetzet ist/

so bleibt es vnbeweglich stehen / daß sonsten mit nichten geschehe / so setzt man den Alembic wol verlutirt / wie in dem fünfften Capitel ist vermeldet / darauff / vnd macht ein solch Feuwer in den Ofen / daß das Wasser nicht sied oder heyser werd/ als daß mann ein Hand darinnen leiden kann: Bey welchem Geschäfft mann denn alle zeit ein ander warm Wasser bey handen haben muß / damit mann den Kessel wider fülle / wañ sich das in dem Kessel verzehrt. Denn wo der geringste Tropffe eines kalten wassers auff das Glaß kompt / springt es also bald entzwey. Wenn aber das Glaß nimmer tropfft / so ists ein vngezweiffelt Zeichen / daß die Matery außgebrennet sey / derowegen lest mann das Glaß alßdann vber Nacht stehen/ vnd von sich selbst erkalten: Denn wo es also heyß herauß gezogen wird / pflegt es von der gähen Kühlung / oder von dem kalten Lufft/ zu zerbrechen / derowegen mann denn in solchem herauß ziehen desto grössern Fleiß gebrauchen muß.

Ferner must du zu solchem destilliern auch haben ein rundt Brettlin / so in der mitten mit einem runden Loch versehen / vnd also von einander geschnitten sey/daß mann das Glaß durch solches Loch möge hinein setzen / vnd das Wasser die Hitz desto länger könne behalten. Ja mann macht auch offtmals einen solchen Ofen / da sechs oder acht Gläser neben einander können stehen / dergleichen der Bischoff von Trier einen gehabt hat / mit einer langen Röhr: Denn vnten in dem Röhr ligt das Feuwer/dessen Hitz durch eine Büne vber sich steiget: Oben aber auff der Bün ist ein Bütte von Holtz gemacht / vmb die Röhr vber der Bütten ein Deckel / vnd in demselbigen viel runde Löcher: Auff oder in einem jeden Loch steht ein Glaß/dessen inliegende Materyen von dem Dampff deß Wassers also bald destilliern. Aber solche Oefen sind nicht gut für den gemeinen Mann / darumb ich seine Beschreibung auch desto kürtzer hab gefast.

Alle Wasser aber/so in dem Balneo werden destilliert / behalten den Geschmack jhres Krauts/auß welchem sie destilliert sind/ vnd werden derowegen auch vor allen andern fast gelobet: Vnd solches alßdenn noch viel mehr / wenn mann die Kräuter oder Blumen in ein Glaß thut/ wie in dem eylfften Capitel ist vermelt / fünff oder sechs Wochen in einem Roßmist putrificiert/vnd alßdenn eins mit dem andern in dem Balneo destilliert.

Von

Von der Destillation in einem Pferdts Bauch / destillatio per ventrem equinum genannt. Cap. xiiij.

IN dem siebenten modo oder weise / nemlich in dem Pferdts Bauch zu destilliern / lest man das Glaß in vor erzehlten massen voll machen / setzts / wie oben gelehret / in das Balneum hinein / thut Pferdtsmist / bey welchem weder Stro noch Hew sey / vnd damit es in der dicke einem dünn gekochten Kraut ehnlich werdt / in das Wasser hinein / vnd geust / dieweil das Wasser sehr baldt darinnen wirdt verzehret / offt vnd viel mal warm Wasser hinzu / vnd dieses ist eines halben Gradts hitziger / denn das in dem Balneo Mariæ, derowegen man denn auch härtere Sachen darinnen destillieren kann / den in dem Balneo Mariæ.

Von der Destillation in der Aeschen / destillatio per cineres genannt. Cap. xv.

IN der Aeschen zu destillieren / als welches der achte modus ist / thut rein gereyterte Aeschen in ein Capel / strewet dieselbige dreyer Finger hoch / füllet das Glaß wo mit man will / den dritten Theil vol / vnd setzt es / so weit die Materyen darinnen reichen / in die Aesche hinein. Es muß aber die Capel / in welche die Aesche gestrewet wirdt / nicht Küpffern / sondern irden sein / sintemal die Küpfferne von dem Feuwer verschmeltzen / darnach setzt man den Alembic auff das Glaß / kleibt jhn mit dem Luto, wie in dem fünfften Capitel ist vermeld / fleissig zu / vnd macht ein solch Fewer darüber / bey welchem / all dieweil man zwey an der schlag Vhr oder Glocken zehlen kann / ein eintziger Tropff vnd nicht mehr herauß gelang / denn wo es mehr oder geschwinder tropfft / so ist das Fewer zu groß / derowegen man denn das Windt oder Lufftloch vnden vnd auch einen Theil der öbersten Löcher verstopffen muß / denn so baldt solches geschicht / tropfft es nicht allem langsamer / sondern bekompt auch keinen so starcken oder brennentzeten Geschmack / vnd wenn es nicht mehr tropfft / so laß das Glaß allwegen vber Nacht / vnd ehe du es herauß thuest / also stehen / damit es nicht zerbrech / die Gläser aber werden auch biß auff den dritten Theil verlutieret / wie in dem fünfften Capitel ist erwehnet / daß sie desto weniger zerbrechen.

Von der neunten weise zu destillieren / welche in dem Sant geschicht / vnd derenthalben destillatio per arenam genennet wirdt. Cap. xvj.

DEr neunte modus zu destillieren / als welcher in oder durch den Sant geschicht / verhelt sich aller massen / wie von der Aeschen geschrieben ist / ohn allein / daß man die gläser baß vnd mehr verlutieren / wie gleichsfals auch bessere Gläser / als nemlich Venetische / die von Venetischen Glaßscherben werden gemacht / vnd denn für die Aesche rein gereyterten Sant erwehlen / vnd die Capel / so hoch es die Noht erfordert damit erfüllen muß / das Fewer aber / wirdt grösser nicht gemacht / alß daß je ein Tropff herauß fall / all dieweil man eins / zwey oder drey an der Glocken erzehlen kann / wenn anders solcher Destillation jhr gebühr geschehen sol / denn es ist ohn zwen der höchste Gradt der destillierung von Hitz / darumb je grösser vnd hitziger das Fewer ist / je gemächlicher man destillieren sol / damit die Gläser nicht zerbrechen / vnd die Wasser keinen stinckenden vnd brennentzeten Geschmack bekommen. Auch sol man die kräuter in dem Sant oder Aeschen nimmer so dürr auß brennen / als man in dem Balneo Mariæ vnd dem ventre equino zu thun pflegt: Denn in diesen beyden destillationen, als dem Balneo vnd ventre equino kann man sie nimmermehr so dürr außbrennen / daß sie stincken oder brentzen / aber in der Aeschen vnd allermeist in dem Sant geschicht es sehr baldt / vnd bekommen gemeiniglich einen stinckenden Geschmack / darvor man sich wisse zu hütten / damit man die Wasser desto länger könne behalten.

Von der destillation / so ohne Mittel / vnd also bloß bey dem Fewer geschicht. Cap. xvij.

DJe zehente destillatio geschicht ohne Mittel / vnd also bloß bey dem Feuwer / sintemal zwischen demselbigen vnd dem Kolben nichts anders zu finden ist / vnd auff solche weise pflegt man das Aquam fortem oder Scheidtwasser / vnd andere dergleichen

starcke Wasser zu destilliern / bey welcher Destillation man denn ein Eysen einem Dryfuß ehnlich/mitten in dem Ofen/ vnd an allen Enden in die Wende desselbigen einzu mauren/das Glaß auß Venetischen Scherben zu machen / von oben biß zum Ende hinabwertz zween quer Finger dick zu verkleiben / folgents den dritten Theil oder nach dem man will / zu füllen/ auff den Ofen / der auch mit einem Leimen muß verstrichen sein / hinauff zusetzen / den Ofen gleichsfals zu verlutieren / einen Alembic auff das Glaß zu ordnen / einen recipienten vorzu setzen / vnd alles fleissig zuverkleiben pflegt / schiert dem Fewer erstlich auff drey oder vier Stundt je länger je mehr zu / lest die Lufft: oder Windtlöcher am Anfang verschliessen / vnd derselbigen Fewer auff dem Rost vnd gegen den Kohln / denn wiewol etliche die Löcher vnder den Rost machen / so ist es doch meines Erachtens also viel bequemer / als auff welche weise man das Fewer besser mindern vnd mehren kann / sintemal mit dem Scheydtwasser vnd andern dergleichen Sachen nicht zu schimpffen. Derowegen denn alle Zeit ein grosser Fleiß erfordert wirdt / daß man nemlich das Glaß allwege von jhm selbst lasse erkalten / ehe es herauß genommen wirdt / wiewol der mehrer Theil Gläser / in welchem Scheydtwasser vnd dergleichen destillieret wirdt / zerbrechen / dieweil der Helm / ehe die Spiritus oder Geister herauß kommen / von der Hitz so roht werden / als jergendt ein Rubin sein kann.

Von den gemeinen brennöfflin / der Rosenhut oder Rosenhelm genennt / vnd wie man in demselbigen destilliert.

Cap. xviij.

DJe Destillatio in den gemeinen Oefen / als da man viel Wasser begehrt / wirdt etwan mit Holtz/ Kohlen / Segspänen oder Lohklötzen verricht / vnter welchen das Holtz am aller vnbequemsten ist / als von welchem die Wasser sehr gern brennentzen / es werde denn Sant vier quer Finger hoch vnder die Pfann oder Kacheln gestrewet / dieselbige Geschirr von Erden vnd vergläsert oder auß Kupffer gemacht / rings herumb mit Sant vmblegt / vnnd also verkleibet / daß man sie mit den Händen nit leichtlich auß dem Ofen heben könn / nach welcher Vorbereytung man denn das Kraut / oder was zu destillieren ist / in das Gefäß hinein legt / dasselbige mit dem Helm bedeckt / einen langen Riemen von leinen Tuch / mit einem dünnen Leimen genetzt / vnd die Fugen deß Helms damit verstopfft / endtlich deß Vorsetzlins nicht vergist/vnd damit der Geschmack vñ geruch deß wassers nicht verschwinde/dasselbige vorsetzlin mit dem Halß deß Helms / als welcher in es/das Vorsetzlin hinein gelangen muß / wol verkleibt. Wenn solches alles geschehen / so macht man das Fewer groß oder klein / je nach dem es die Noht erheischt / bricht / wann es nimmer tropfft / die verkleibte Fugen vnd Gefäse auff / vnd legt andere Kräuter hinein / wer aber viel Wasser auß wenig Kraut zu haben begehret/ der lege die Kräuter nicht vber drey quer Finger dick: Die Blumen nicht sechs vnd die Früchte höher nicht als zwen auff einander / denn wo sie zu dick darinnen liegen / da wirdt die Feuchtigkeit der zu vnderst liegenten Kräutern durch die Hitze deß Fewers verzehret / ehe sie durch die öberste Kräuter sublimiern / vnd in den Helm gelangen kann / wer demnach köstliche Kräuter / als Maioran / Roßmarin / Lauendelblumen / vnd dergleichen / deren man kein grosse Mänge haben kann / zu destillieren begehret / der lasse sich der Mühe nicht verdriesen / wenig auff einmal einzulegen / sintemal / das wenige seinen Nutzen nicht ein / sondern zweyfaltig von sich gibt.

Es ist auch zu mercken / daß alle Wasser/so in Gläsern destillieret sindt / für die beste werden gehalten/ nach denselbigen die in vergläserten jrdenen kolben vnd helmen. Zum dritten die in den

in den Pfannen von Bley vnd Zinneren Helmen / vnd denn die in bleyernen Helmen vnnd Pfannen zu gleich. Wie ich deñ zu Straßburg selbst gesehen/daß man vnden bleyerne Pfannen gebraucht/jedoch bey einem kleinen Fewerlin von holtz/ welche pfannen einer Handt hoch in gereyterte äschen vnd in keinen Sant werden gesetzt / damit sie nicht könten zerschmeltzen. Die küpfferne Helm/als welche man zu solchem destillieren auch gebraucht/werden jnwendig verzinnet/ nach welcher denn der Güte nach die erene folgen. Wiewol diese beyde letzte/ als die von kupffer vnd Ertz vmb zweyerley Vrsachen willen zu scheuwen sindt / dieweil sie nemblich gemeiniglich rohtfarb wasser geben/als were es gebrochener oder abgefallener wein/vnd demselbigen wasser ferner auch einen breñentzeten oder andern bösen geschmack anhencken/vnd d ñ zum andern dieweil das kupffer/mehr deñ alle andere metall allwegē eines gifft theilhafftig ist.

Wie vnd auff welche weise man ein jedes Gewächs insonderheit destillieren könn. Cap. xix.

NAch Erklärung vnd weitläufftiger Beschreibung der vnderschiedtlichen wege zu destilliern/zu sampt derselbigen Gefäß vnd kolben/wil sich in alle wege gebüren / daß wir auch einen Bericht geben/welcher weg vnd modus sich zu einem jeden kraut oder gewächs insonderheit am besten schicke/damit sein krafft vnd Tugendt desto besser werde herauß gebracht/vnd in das davon destillierte Wasser verwendet/so ferr es nemlich sein vnd geschehen kann/sintemal nicht alles in vnserm vermögen stehet. Derowegen welche Blumen oder Blüet in keiner grossen Mänge wachsen/vnd etwan nicht wol zubekommen/ die soll man in einem Alembic von Glaß/vnd in dem Blaneo Mariæ, vnd sonsten in nichts anders destilliern/dieselbige auch als denn einsamlen/wenn sie jhre volkoñene grösse zwar erreicht/jedoch noch nicht abzufallen begeren/oder ein bleiche Farb bekoñen/darauß man abnemen kann/daß sich jhre verderbung nahet / sie werden aber fein lücker in den kolben gelegt / vnd wie in dem dreyzehenden Capitel bey dem Balneo Mariæ vnd gleichfals in dem vierzehenden bey dem ventre equino ist vermeldt/ sanfft auß destillieret/ vnd das wasser folgents nach dem es in den recipienten ist gesamlet/an der Sonnen/wie in dem folgenden ein vnd zwantzigsten Cap. Meldung geschehen sol / rectificiert. Wer aber das wasser solcher blumen noch besser vnd kräfftiger haben wil/ der thu die blumen in das glaß/Circulatorium genant/oder in dieses /so allhie vorgebildet ist.

Blumen zu destillieren.

GJeß deß von dergleichen blumen destillierten wassers darüber / setze es also wol vermacht vierzehen Tag in einen Pferdtsmist/oder zwen oder drey Tag/vnd gleich so viel Nacht in ein Balneum, laß es darinnen digeriern / als denn widerumb in das ander Glaß thun / vnd in dem Balneo destilliern/ denn je öffter solches geschicht / je edler vnd fürtrefflicher das Wasser wirdt.

Die kräuter aber / welche zu destillieren sindt / sol man gleichsfals nach erlangter jrer Volkoñenheit vnd ehe sie fal werden/ in truckenē /hellenwetter samlen/wie solches Hippoc. vnd Auicennas zu thun befehlen.

Kräuter zu destillieren.

Die Zeit aber ein jedes kraut zu destillieren / wirdt in dem folgenden andern Buch bey einem jeden kraut insonderheit erkläret: Denn man streifft die Blätter von den Stengeln ab/lest dieselbige klein zerhacken oder stossen / vnder einander vermischen / als denn in ein Glaß oder kolben hinein thun/in dem ventre equino oder in der äschen destilliern/vnd die herauß gebrachte Wasser/wie dessen in dem ein vnd zwantzigsten Capitel ein Bericht gegeben wirdt/rectificiern.

Die Wasser aber also zu destilliern/daß sie den geruch jhrer kräuter behalten/geschicht vff zwen oder drey vnderschiedtliche wege. Als erstlich in dem ventre equino oder Balneo Mariæ, da das Wasser nicht heisser gemacht wirdt / alß daß man einen Finger darinnen leyden kann/ oder es geschicht vber dem Loum oder Dampff deß warmen Wassers/in einer Bütten oder grossen Ofen/wie am ende deß dreyzehenden Capitels/dieses ersten Buchs gelehret wird. der ander weg ist/ daß man das einmal herauß gebrachte wasser widerumb vber frisch kraut oder Blumen giesse/oder das kraut vor dem destilliern/wie in diesem Capitel ist vermeldet / putrificiere. Die kräuter vnd stengel können ein grösser Fewer erleyden/als die blumen/ vnd derowegen man sie denn in dem ventre equino destillieren kann/dessen Hitze eines halben Gradts

Die Wasser zu destilliern/ daß sie den Geruch jhrer Kräuter behalten.

höher ist / denn die in dem Balneo, gleich wie die Hitze der äschen / die in dem ventre equino vbertrifft / vnd aber von deren in dem Sant widerumb vbertroffen wirdt.

Wurtzeln zu destilliern. Die Wurtzeln aber zu destilliern muß man am Ende der Hundstagen / wenn nemlich die Blätter abgefallen sindt / herauß graben / dieselbige rein vnd sauber waschen / widerumb lassen trücknen / klein hacken vnd stossen / in ein Pfann oder Glaß thun / vnd durch einen Helm lassen destilliern.

Stücke von den Thiern zu destilliern. Die Vberflüssigkeit aber von den Thiern / als Eyer / Blut / Lungen / Lebern / Kühkaat vnd dergleichen pflegt man klein zu hacken / vnd in einem ventre equino, nicht hart verstopfft / damit das Wasser keinen bösen vnd stinckenden Geruch bekom / zu destilliern: Wenn es aber wider Verhoffen einen solchen Geruch bekompt / muß man es zum andern mal in einem Balneo destilliern / sintemal das Kühkaat Wasser / so nur einmal destillieret ist / selten ohne Gestanck gefunden wirdt. Gleich wie man hergegen die Milch vnd Honig in dem destillieren wol vnd ohne Scheuw verstopffen mag.

Fleisch zu destilliern. Zu dem fünfften / wenn jemandt etwan ein Wasser von Fleisch / was Thier es auch ist / zu destilliern begehrt / der muß das Thier also erwürgen vnd tödten / daß jhm kein Blut entgehe / vnd nun alles hat davon hinweg thun / das fleisch klein zerhacke / vnd im ventre equino bey einem sanfften fewer destilliern / damit sich kein brennentzetergestanck darbey erheb / als welches in diesem fall gar baldt vnd leichtlich zu geschehen pflegt / derowegen man denn gute vnd genugsame Vrsach hat / solches Wasser zum andern mal zu destilliern.

Früchte zu destilliern. Die Früchte aber / als Pflaumen / Byren / äpffel / Schlehen / Nespeln / Nüß / rc. samlet man in jhrer volkomenen zeitigung / jedoch ehe sie abfallen vnd weich werden / ein / lest dieselbige klein hacken oder stossen / in einem Kolben / so in den Sant gesetzt / bey einem langsamen vnd gelinden Fewerlin / damit sie nicht brennentzet werden / destilliern / vnd endtlich wie im xxj. Capitel vermeldet wirdt / rectificiern.

Endtlichen ist allhie zu mercken / daß ein jedes Kraut / Blum / Wurtzel oder Frucht / so man nach dem allerbesten destillieren wil / in der Zunemung deß Mons / vnd in einem schönen / hellen trucknen Wetter ein samlet / so ferr es anders die Zeit gibt / folgents sauber gewaschen / oder von aller Vnsauberkeit gereiniget / einen Tag widerumb getrücknet / als denn gehackt / gestossen / wenn es nemlich die nohturfft / vnd endtlich wie vor gesagt / gedestillieret werden muß.

Die destillation deß Auri potabilis, Aquæ vitæ, köstlichen Balsam / vnd anderer dergleichen sachen betreffent / hat der gemeine Mann / als welchem zu gut / wir dieses Buch geschrieben derselbigen nicht von nöhten / derowegen wir vns denn auch allhie der Mühe nicht vnderfangen / etwas davon zu melden.

Wie man in Mangel der grünen oder frischen Kräuter / Blumen vnd Wurtzeln / die dürre könn vnd pflege zu destilliern. Cap. xx.

SEmnach es sich offt vnd viel begibt / daß man diese oder jene Wasser haben muß / vnd aber weder dieselbigen frische Gewächs / noch auch die destillierte Wasser bey andern Leuten antreffen vnd bekomen kann / dieweil sie nemlich etwan auß Vnachtsamkeit andern Geschäfften / oder wegen grosser Hitz vnd dürre deß Sommers / oder regens / harter kälte vnd dergleichen nicht bereytet worden sindt / oder da sie schon destillieret vnd bereytet sindt / jedoch nichts tögen / als hat mich für gut angesehen / zu erklären / wie man solche Wasser auch auß den dürren Gewächsen destillieren könne / sintemal viel kräuter / alß sonderlich die Spica-nardi, Celtica, Stœchas arabica, rc. bey vns nicht wachsen / sondern allein dürr herauß kommen / deren Wasser man doch schwehrlich entrahten kann / vnd ob man wol deren decocta oder gesottene Brühen an statt der destillierten Wasser vnderstehet zu bereyten / vnd den Leuten zu verordnen / so sindt doch dieselbge sehr vnlieblich vnd dem mehrer Theil zu wider.

Derowegen solches zu vermeiden vnd den angedeuteten Mangel zu erstatten / so spreyte alle Jahr / alle dieweil der Mäy noch weret / am Morgen frü / eher die Sonn auffgangen / vnd wenn es die Nacht zuvor nicht geregnet / sondern hel / klar Wetter gewesen ist / ein rein weiß leinen Tuch auff ein grüne Wiesen / oder in einen Garten / da viel schöne Blumen vnd kräuter wachsen / vnd da es sonsten weder feucht / sumpffigt / noch in einem tieffen Thal sey / sondern an den Bergen / wenn es anders sein kann / vnnd wenn solches Tuch eine weil gelegen / so trucke es in ein Glaß auß / spreit es widerumb auff das Graß / wie zuvor / trucke es so offt auß / biß du deß Wassers genug hast / laß solchen Tauwe in einem Balneo zum drittenmal destilliern / endtlich in der Sonnen rectificiern / vnd vber Jahr behal-

behalten: vnd zu welcher Zeit du etwan ein oder mehr Wasser von dürren Kräutern destillieren wilt / so nimb eins oder das ander Kraut / dessen Wasser du von nöhten hast / in einem schatten gedörrt / vnd das seinen natürlichen geruch noch hat / gieß deß gemelden tawes dreimal so viel darüber / damit das Kraut wol damit werde bedeckt / setze es also wol verstopfft zwen oder drey Tag / vnd gleich so viel Nacht in einen Pferdtsmist / laß folgends destilliern / vnd solches einbeißen vnd destilliern zum drittenmal widerhohln. Albucasis aber nimpt zu einem jeden Pfundt gedörrter Rosen oder anderer Blumen oder Kräuter zehen Pfundt gemein Wasser / vnd lests in einem bleyernen Kolben destilliern / welches sich doch den nächstvorigen in der güte keines wegs vergleicht: Ein alter auß den Scribenten will / man solle den gemelden May Tacte neun mal in einem Balneo destilliern / die Kräuter zur Zeit deß Sommers samlen / vnd wol selegiern / die Blätter von den Stengeln abstreiffen / an dem Schatten dörren / bey jhrem natürlichen Geruch erhalten / als denn solcher Kräuter nemen / so viel man will / deß neun mal destillierten Tawes dreymal so viel darüber giessen / vnd wie kurtz hievor erzehlt worden / zum drittenmal destilliern / vnd wie jetzgemeldter Scribent bezeuget / so findt diese Wasser weit besser als die andere / so von grünen vnd frischen Kräutern werden destilliert / dieweil nemlich allein die phlegma von den frischen / grünen kräutern destillieret / ja er setzt noch ferner hinzu / es hab dieser neun mal destillierte tawe die Tugendt vnd krafft an sich zu ziehen / wie das Aqua vitæ, oder gebrannte wein.

WEre demnach nicht vnrahtsam / daß man ein jedes Wasser wider vber seine feces oder kraut / davon es destillieret ist / schüttete / vber demselbigen purificiert vnd öffter destilliert: oder (welches noch besser) daß man solches Wasser vber andere dörre kräuter seines Geschlechts gösse / wie jetze gemeldt / in einem Circulatorio oder blinden Helm / dessen Figur hie nächst folget / purificiert vnd widerumb destilliert / so würden seine kräffte vnd Tugenden vmb viel dardurch gestärckt.

Wie man die Wasser nach der Destillation pflegt zu rectificiern.

Cap. xxj.

DJe destillierte Wasser pflegt man darumb fürnemlich zu rectificiern / damit der Branndt herauß gezogen / vnnd die phlegmatische Natur oder Complexion temperiert werde / vnnd man sie desto länger vnuerdeckt könne behalten / welches denn durch die Hitze der Sonnen geschicht / denn man thut die Wasser in ein Glaß / macht den zweyten oder halben Theil desselbigen vol / stopfft vnd verbindet es mit einem Leder wol zu / setzts den dritten Theil in einen Sant / vnd also in den Hundts Tagen an die Sonn / damit der Sant recht erhitziget werde / vnnd den Wassern jhre Vnreinigkeit beneme. Gleicher Gestalt muß man auch die hitzige Complexion deren Wasser / so einer Feuwrigen Natur / von Gewürtzen / vnnd in einem Brannten Wein / Aqua vitæ, oder andern dergleichen Feuchtigkeiten eingebeyßet / findt / temperiern vnnd verbessern / sintemal die vnmässige Hitz vnnd dörre deß Menschen Natur / durch jhr anhangendt Gifft verderbt vnd zerstört: Dieselbige demnach zu rectificiern / setzt man das Glaß mit dem Wasser wol verstopfft in einen kühlen keller / einen Monat oder länger / nach dem die Hitze deß Wassers groß oder klein ist / biß an die mitte an einen nassen oder feuchten Sant / oder gräbt es in den Grundt eines kalten / feuchten kellers vber die mitte ein / vnd lest es / wie vor gemeldt / darinnen stehen / so wirdt die feuwerige Hitze deß Wassers vmb viel gemildert. Man thut auch offtmals zwey oder mehr Wasser vnder einander / da sie denn also baldt trüb werden / vnd einer Molcken gleich / oder wenn man ein vier Jährig oder ander alt Wasser vnder ein frisches vermischt / also eins mit dem andern trüb macht / vnd sie aber gern widerumb lauter haben wil / so lest man vnder zwey oder drey Pfundt solches vermischten Wassers sechs

oder acht Tropffen eines guten scharpffen Weinessigs hinein fallen / denn derselbige zeucht alles / was etwan trüb darinnen ist / mit sich an den Boden / vnd macht das Wasser schön lauter vnd klar.

Wie vnd an welchem Ort die destillierte Wasser am besten vnd füglichsten werden behalten. Cap. xxij.

ALs nöhtig die Kunst zu destillieren selbst ist / so wenig kan man auch dieser wissenschafft entrahten / wie vnd wo man nemlich die destillierte Wasser am besten vnd füglichsten könne bewahren / von welchem in diesen Capitel mit kurtzen Wortten gehandelt werden sol.

Derowegen wenn die Wasser nach Art vnnd Außweisung der Kunst destilliert / vnd gleichsfals von jhrem Vnraht rectificiert sindt / thut man sie in einen Krug oder in ein Glaß / mit einem engen Mundtloch / nach dem dasselbige zuvor wol auß gewaschen / vnnd sonderlich mit dem Puluer von dem Kraut parietaria, oder Tag vnnd Nacht mit Wasser vermischt / oder mit der Aeschen von eben diesem Kraut wol gereiniget / stopfft es mit einem insonderheit darzu getrehten Höltzernen Zapffen / vnnd mit einem Ketlin daran gehencket / oder mit einem andern Stöpffel / auß zwey Theil Wachs / einem Theil Hartz / Terbenthin / Bolarmen / oder Ziegelstein / rein pulueri-siert jedes anderhalb Theil / vber einem kleinen vnd sanfften Fewer zerlassen / vermischt vnnd formiert / fleissig zu / bindet Löß oder Leder oben darauff / damit die Krafft deß Wassers nicht verrieche / hencket ein dünn geschlagen Bley / in welchem deß Wassers Nam vnd Alter gegraben / neben daran / setzt darnach das Glaß in einen von Bintzen oder Stro geflochtenen Korb / damit es desto weniger werde zerstossen / vnnd zeichnet die Ort / da sie stehen / mit A. B. C. oder einem andern Buchstaben / welcher der erste in jhrem / der Wasser Namen ist / damit man sie in der Eyl desto geschwinder könne finden / vnnd nicht so lang müsse suchen. Jedoch müssen die Gewälb oder Käller / da man sie in die Verwahrung setzt / nicht zu feucht oder gar zu bedumpffen sein / sintemal sie an solchen Ortten nur desto ehr verderben / denn so blaldt ein Wasser zu Eyß wirdt vnnd gefreuert / ist es zu nichts mehr nutz / sintemal es seine natürliche Krafft vnnd Eygenschafft in solchem Gefrieren verlieret. Wenn man sie aber solches zu verhüten in die warme Stuben setzt / werden sie roht vnd weich / vnd an jhren Kräfften weniger nicht geschwächt: Derowegen man denn ein bequeme Stätt / die weder zu heyß / noch auch zu kalt vnd feucht / erwehlen muß / damit jhre Verderbung werde verhindert / oder so viel müglich verlängert.

Wie lang man die destillierte Wasser hinsetzen / vnd vor dem Verderben auffhalten vnd bewahren könne. Cap. xxiij.

NAch dem nun die Wasser destilliert / rectificiert / in jhrem Gefäß wol verwahret / vnd an einen bequemen Ort hingesetzet sindt / muß man auch wissen / wie lang / ein jedes könne weren / oder wie lang es gut vnd zu gebrauchen sey / davon sagt das dispensatorium Nicolai de aromatibus, man müsse ein jedes Wasser in gemein alle Jahr von newem zu richten vnd destilliern / als welche vber solche Zeit nicht können weren vnd gebraucht werden. Warumb man aber solches nicht bedörffe vnd dieselbige auch länger erhalten könne / ist erstlich am Ende deß neunzehen Capittels / vnd im Anfang deß ein vnd zwantzigsten gesagt / daß nemlich die Wurtzeln / Blumen / kräuter vnd Früchte nicht alle Jhar zu brennen seyen. Zum andern hat man solches auch als denn nicht von nöhten / wenn man sie einmal an der Sonnen nach Gebühr rectificieret. Zum dritten wenn man sie wol verstopfft / vnd an einer bequemen Stätte bewahret. Zum vierdten wenn man sie alle Jahr vierzehen Tag / oder länger / widerumb an die Sonne setzt. Zum fünfften wenn man sie nach Erheyschung der Noht durch einen reinen weyssen wüllenen Sack coliert / vnd jhnen also von der Mutter hilfft. Zum sechsten wenn man sie alle Jahr auff nachfolgende weiß reno-

uiert

uiert vnd verneuwert. Zum siebenten wenn man jhnen allen groben Vnraht benimpt. Zum achten haben auch die Wasser der hitzigen kräuter die Art / daß sie länger weren / denn die andere / so von kalten vnd feuchten oder schleimigen Kräutern oder Wurtzeln destillieret sindt. Zum neunten pflegen auch etliche Wasser jhre Complexion in Jahres frist zu verwandeln / da denn jhr Gifft durch die Kält oder Hitze gemildert vnd gemindert wirdt.

Allen vmbschweyff aber zu vermeiden / wil ich mit kurtzen Wortten erzehlen / wie lang alle Wasser in gemein vnnd ein jedes insonderheit were / vnd nützlich zu gebrauchen sey / vnd dieweil von solcher jhrer güte sehr schwehrlich geurtheilet werden kann / ist desto mehr von nöhten / daß man sie mit besondern Zedeln behenck / vnd eines jeden Alter in dieselbige schreib.

Es kann aber ein jedes Wasser ein gantzes Jahr gut bleiben / vnd mit nutzen gebraucht werden / wenn man es nur recht vnd nach Gebühr hat gebrennt / vnd wol verwahret: Wo es aber nicht recht vnd wol wirdt gehalten / kann es solche Zeit nicht erreichen / sondern verliehret seine Kräffte vnd verdürbt. Also pflegen auch die Wasser von etlichen Thiern gebrannt / kaum ein Jahr zu weren / sondern gemeiniglich vor der Zeit zu verderben. 1

Alle Wasser von Blumen destillieret / als die von Bappelnblüet / Borretschblumen / blaw Lilgen / Bonenblüet / blaw Violn / Holderblüet / Ibischblüet / Meyblumen / Ochsenzungenblumen / weiß Lilien / rc. weren von einem Jahr biß zum andern / wenn man sie nemlich recht helt / oder auch biß zum Ende deß andern Jahrs / wenn man sie in demselbigen andern Jahr durch ein Filtrum destillieret / vnd folgendts in der Sonnen rectificiert / sindt aber vber solche Zeit deß zweyten Jahrs nicht zugebrauchen.

Das Wasser aber von rohten Rosen wirdt / wenn es recht bewahret / vnd alle Jahr rectificiert / biß zum Ende deß dritten Jahrs behalten / jedoch pflegt es im dritten Jahr mehr zu confortiern oder zu stärcken / denn zu erkälten vnd zu stopffen / sintemal jhme die kälte vnd Krafft zu stopffen durch die Zeit gemildert wirdt.

Das weise Rosenwasser aber weret länger nicht / denn zwey Jahr / wenn es nach Gebühr verwahret vnnd rectificieret ist. Also auch das Wasser von wilden Rosen / behält seine Krafft zu kühlen zwey Jahr gantz vnnd vngeschwächt / welche Kräffte doch im dritten Jahr fast abnemen / vnd in eine Stärckung werden verwandelt: Ist derowegen vber das dritte Jahr nicht zu behalten / vnd jedoch jedes Jahr zu rectificiern.

Gleicher Gestalt behelt auch das von Seeblumen seine kühlung / biß in das vierte Jahr: Wirdt aber / dieweil man es wegen seiner grossen Kälte vnnd Kräffte die Empfindtligkeit zu benemen / den halben Theil für Gifft zu halten pflegt / das erste Jahr nur ausserhalb deß Leibs gebraucht / das ander Jahr mag man es zur Kühlung einnemen / in dem dritten aber wirdt jhm die Krafft zu erkülen temperiert / derowegen man es am Ende solches dritten Jahrs außschütten / vnnd nicht mehr gebrauchen soll / vnd es jedoch alle Jahr / so lang es für gut gehalten wirdt / wie hie bevor offt vermeldet / rectificiern. Eben solches wirdt auch von den wassern der rohten kornblumen vnd magsamenblüet gesagt.

Alle Wasser von den hitzigen Kräutern / als nemlich Chamillenblumen / Tausentgüldenblumen / Taubnesselblüet / Dillenblüet / gelb Violn / Genserichblumen / Lauendelblumen / Roßmarinblumen / Maioranblüet / Salbey / S. Johanskraut blumen / rc. bleiben / wenn sie anders gehalten / vnd alle Jahr einmal rectificieret sindt / erreichen das Ende deß zweyten Jahrs / als Beinholtzblüet / Küttenblüet / Lindenblüet / Pfersichblüet / Queckenblumen / Schlehenblüet / Weißlilgenblüet / vnd dergleichen. 2

Zum dritten die Wasser auß dem Laub oder Blättern der Baume destillieret / als das von Beinhöltzen Laub / Birckenlaub / Buchenlaub / Eychenlaub / Epphewlaub / Eschenlaub / Hartriegellaub / Reblaub / Spindelbaumlaub / Seuenbaumlaub / Tamarischenlaub / rc. weren biß auff den Anfang deß dritten Jahrs / wo fern sie anders recht gebrannt / rectificiert / in jhren Gefäsen wol verstopfft / vnd an einer bequemen Stätte verwahret sindt. 3

Die Wasser von Früchten destillieret / als die von Wacholterbeeren / Brombeeren / Bonen / Bonenhülsen / breyt Wegrichsamen / Erdtbeern / Erbsen / Pflaumen / kürbsen / schwartze oder rohten kirschen / Meerlinsen / Maulbeern / Melonen / Nüßleiffen / Pfifferlingen / Saurach oder ferners Schlehen / wilden vnd zamen äpffeln / wilden Pyrn / rc. weren länger nicht / als von einem Jahr zum andern / jedoch auch dasselbige nicht alle Zeit / sondern als denn allein / wenn sie nach Gebühr werden destilliert / rectificiert / vnd wie vor erwehnet bewahrt. 4

5 Die Wasser von denen kräutern / so nicht zu kalt / noch zu feucht / vnd gleichfals auch nit fast hitzig oder dürr sindt / als nemlich die von Bonenstengeln / Borretsch / Brunellen / Brunkreß / Bocksbart / Bucken / Cappeskraut / Creutzwurtzeln / Taubenkropff / Denmarck / Egelkraut / Endiuen / Epff / Freysam / Fünffingerkraut / Gottes genadt / Garb / Gundelreben / Günstel / Gauchklee / Jngrün / Gartenklee / kölkraut / körbel / Lattich / Leberkraut / Meyntawe / Nachtschatten / Petersilgen / Pastenenkraut / Pfaffenkraut Stengel / Reinfarn / Saweramppffer / Schluttenkraut / Schaffthewe / Steinbrech / Scabiosen / Schelkraut / Sant Peterskraut / Weggraß / Wegweiß / rc. weren von einem Jahr biß zum Ende deß andern / wenn man sie in aller Gebühr / wie offt erzehlt / bewahret.

6 Die Wasser der fast kalten kräuter / alß deß Alrauns / Bilsenkrauts / Burtzelkrauts / Haußwurtz / Meerlinsen / Magsamenskrauts / Maurpfeffer / Wundtscherling / rc. bleiben von dem ersten biß zum Ende deß dritten Jahrs gut / wenn sie in allen Dingen / wie offt erzehlt ist / werden gehalten. Ausserhalb deß Leibs aber zu gebrauchen / bleiben sie in jhrer Wirckung zu erkälten zwey gantze Jahr starck genug: Pflegen aber in dem ersten Jahr die Empfindtligkeit zu benemen / im andern Jahr fast zu erkühlen / vnd in dem dritten wirdt solche jhre Erkaltung nicht wenig temperiet / sindt derowegen in dem ersten vnd andern Jahr / jnnerhalb deß Leibs / keines wegs zu gebrauchen / gleich wie denn auch vnder jhnen nimmermehr vnd zu keiner Zeit für sich selbst / allein von aussen vbergeleat.

7 Die Wasser von den Kräutern / einer hitzigen vnd trucknen Substantz / als von dem Andorn / Alant / Agley / Aron / Bachmüntz / Bibernel / Basilien / Cardobenedicten / Chamillen / Daub nesseln / Dillen / Eysen Kraut / Eyternesseln / Ehrenpreiß / Gamanderlin / Genserich / Haselwurtz / Hirtzzung / Hopffen / Heydt Lauendel / Maioran / Melissen / Muntz oder Balsam / Nept / Odermeng / Orecht / Osterlucey / Poley / Quendel / Rauten / Roßmarin / Senffkraut / Salbey / Steinklee / Sant Johannskraut / Sinau / Sannickelkraut / Wintergrün / Ysop vnd dergleichen / bleiben gut vnd bequem zu gebrauchen / biß in das Ende deß dritten Jahrs / jedoch auff offt erzehlte weise damit verfahrn.

8 Der Wasser von den Wurtzeln einer groben / feuchten vnd schleimichten Substantz / als den Wurtzeln von Borretsch / Braunwurtz / Fenchel / Hundtskürbs / Petersilgen / Pasteney / Quecken / Rettich / Ruben / Wallwurtz / Weißlilgen / Weißwurtz / rc. kann man sich länger nicht / als von dem ersten Jahr biß zum andern gebrauchen / in offt gedachter massen bewahret.

Der andern aber / von den Wurtzeln einer hitzigen vnd truckenen Natur / als von Alant /

9 Angelica / Bibernel / blawe Lilgen / Denmarck / gelbe Lilien / Nesseln / Spargen / Sant Christophelwurtz / rc. Von einem Jahr biß zum Ende deß andern / auch wie vor gesagt / bewahret.

Die Wasser von den Thiern / als von Atzeln / Andrechenblut / Ameyßeyrn / Bocksblut /

01 Dachsenblut / Eselsblut / Eydottern / Eyerweiß / Fröschen / Hünern / Hünermägen / Kappen / kühkaat / kühmilchraum / kalbsblut / Mucken / Menschenblut / Menschenkaat / Ochsenblut / Schweinsblut / Störcken / Schnecken / Schwalben / Tröster / von Bienen vnd was dergleichen mehr ist / lassen sich nur ein Jahr in der Ordnung / wie vor erkleret / behalten vnd zu nutzen gebrauchen / das eintzige Honigwasser außgenommen / als welches seine krafft biß in das fünfft vnd sechste Jahr behelt / wenn man es nemlich alle Jahr in der Sonnen lest rectificiern.

Alles das jenige aber / so biß her nach der länge ist erzehlet worden / mit kurtzen Worten zufassen / vnd gleichsam zu widerholen / so wehren vnd bleiben alle Wasser von Blumen / kräutern / Wurtzeln / Früchten vnd Thiern einer kalten vnd feuchten Natur / oder einer groben / dicken / schleimichten vnd feisten Substantz / von einem Jahr biß zu dem andern gut / welche aber in der kälte den vierdten Gradt erreichen / behalten jhre krafft etwas länger / wie in diesem Capitel zum sechsten mal widerholet ist / deßgleichen alle Blumen einer feisten / schleimichten / feuchten vnd dicken Substantz / bleiben bey jhren kräfften / wie jetzt gesagt.

Alle Bluet einer dünnen / subtielen / dürren oder hitzigen Natur / weren biß zu dem Ende deß andern Jahrs.

Welche kräuter einer hitzigen Natur sindt / sich auff ein bittere neigen / vnd dürre / dünne / subtiele Stengel vnd Blätter haben / vnd gleichfals die dürre Blumen / weren von einem Jahr biß zu Anfang deß dritten.

Alle

Alle Wasser der feysten/schleimigen vnd feuchten wurtzeln/vnd die einer groben vnd kalten Substantz/behalten jhre Krafft von dem ersten Jahr biß fast zu dem Ende deß anderen.

Alle Wasser auß hitzigen / dürren vnd subtielen dünnen Wurtzeln destillieret / erstrecken jhre Kräffte biß in den Anfang deß dritten Jahrs.

Aller Kalten vnd feuchten Thier Wasser / einer schleimigen vnd groben Substantz/mit einer sauere vnd süsse vermengt / bleiben ein eintziges Jahr frisch vnd gut.

Alle Wasser von hitzigen Früchten einer kleinen vnd dünnen Substantz / die sich zu einer dürre vnd bittere neyget / verharren biß zu dem Ende deß andern Jahrs in jhrer güte.

Vnd auß diesem biß her gegebenem Bericht / kann ein jeder leichtlich abnemen vnd erkennen / wie lang ein jedes Geschlecht were vnd zu behalten sey.

Welche Blumen / Kräuter / Wurtzeln / Samen oder Früchte aber in Wein werden eingebeyst / nachmals in demselbigen destillieret / vnd folgents rectificieret / verstopfft / vnd an einem bequemen Ort bewahret / weren drey oder mehr mal so lang / als von den vorigen ist vermeldt.

Wenn du nun die Wasser also behalten / vnd auß jetzt eingenommenem Bericht erlehrnet hast / wie lang ein jedes bey seinen Kräfften könne bleiben vnd weren / solt du nicht warten / biß eins oder das ander verdürbt / sondern thu dasselbige / welches du von newem bereyten wilt / in einen Kolben / würff den dritten Theil seines Krauts / Blumen / Wurtzeln oder Früchte / frisch gesamlet vnd zuvor gestossen / hinzu / beyße es drey oder vier Stundt in einem Balneo Mariæ mit einem blinden Helm ohne Rohr / wol bedeckt / oder in dem Gefäß / das Circulatorium genannt / deren beyde Figurn allhie zugegen sindt.

Oder in einem Pferdtsmist drey oder vier Tage ein / laß nach solcher Zeit destilliern / vnd an der Sonnen rectificiern / so weret es seine vollige Zeit widerumb / jedoch kann vnd sol man solche destillation vber das zweyte mal keines wegs widerholen.

Die Wasser aber zu erkennen / ob sie nemlich verdorben / vnd derowegen hinweg zu schütten seyen / ist fast schwehr / man wisse denn die Zeit / darinnen sie destillieret sindt. Jedoch werden der Zeichen / durch welche man jhre Güte abnemen vnd probieren kann / fürnemlich fünfferley erzehlt. Als erstlich der Geschmack / durch welchen die destillierte Wasser von Rosen / Balsam / Melissen / Mäyblumen / Chamillenblumen / Ysop / Lauendel / Roßmarin / Maioran / Fenchel / Poley / rc. wo fern sie in dem Balneo, oder bey einem gar sanfftem Kohlfewerlin destillieret sindt / vnd folgents wol verstopfft gewesen / werden probiert vnd erkennt / denn wenn du derselbigen Geschmack zu sampt dem Geruch mercklich gemindert / geschwächt oder gantz vnd gar verlohrn befindest / so wiß / daß solche Wasser nichts mehr tügen / wenn aber die Wasser keinen Geschmack mehr haben / so giesse sie (als welches die ander prob ist) von der Höhe herab / denn wenn sie wie ein Faden oder ein Wein / so da weych worden / herab fallen / so ist es ein gewisses zeugnuß jhrer Verderbung / derent wegen sie billig hinweg zu schütten sindt. Zum dritten leß man einen Tropffen solcher Wasser auff den Nagel eines Daumens fallen / sintemal die verdorbene Wasser nicht baldt vnd leichtlich von demselbigen herab zufliesen pflegen. Zum vierdten wenn vnden auff deß Glases Boden besondere Wolcken erscheinen / die sich wie Flocken auß vnd von einander spreiten / so sey seiner Corruption vnd Verderbung gewiß / wie gleichfals auch / zum fünfften vnd letzten / wenn es das Wasser ein trübe rohte Farb vnd bösen vnartigen Geschmack bekompt oder nicht verstopfft ist / oder keinen Zedel / als ein Zeugnus seines Alters / an dem Glaß angebunden hat.

Ende dieses Ersten Buchs.

DE