

und der gleichen. Zum vierten von denen / die einen flüchtigen schweflichten Spiritum überflüssig besitzen / als da sind allerley Art Kressen / Scordien / alle Gattungen des Senfs / Kerbel und Löffelkraut / u. s. f. und endlich zum fünfften von denen / in welchen ein schweflicht / subtil und hirnliches Wesen herrschet / als da sind Majoran / Rosmarin / Salbey / Dwendel / Wohlgemuth / und viel andere mehr. Wir wollen derohalben 5. Exempel geben / welche ins gemein dienen können / um aus allen Kräutern das beste heraus zu ziehen.

Das dreyzehende Capitel.

Von dem Lattich.

**D**er Lattich und die andern Kräuter / die dessen Natur ver-  
wand /

2 3

wand / ist bequem zur Bereitung/  
wenn die Blätter voller Saft / und  
der Stengel bald aufschießen wil/  
stoß denn eine gute Quantität Lattich  
in einem Marmelsteinern Mörser/  
und presse den Saft daraus / laß ihn  
stehen / damit das gröbste sich setze / geuß  
das klarste in einen gläsernen Kolben/  
und / wenn du 10. lb Saft hast / so  
ziehe 6. lb Wasser im Sande davon  
ab / welches unvergleichlich besser seyn  
wird / als die / so die geitzige oder un-  
wissende Apotheker durch eine Kupf-  
ferne Blase / mit zu thun vieles Was-  
sers herüber ziehen / denn dieselbe keine  
andere Beschaffenheit haben können /  
als die sie von dem schädlichen Kupffer  
in sich ziehen / und wäre viel besser /  
daß man dem Krancken Springbrun-  
nen als distillirte Wasser zu trincken  
gebe.

Nim

Nim den Saft / der im Kolben  
 übrig blieben / seibe ihn durch ein weiß  
 wullen Tuch / damit er klar werde /  
 und laß ihn abdünsten / biß zur Dicke  
 eines Ruhses / zu dem man ein wenig  
 Zucker thun kan / um es besser zu con-  
 serviren. Man kan dieses Ruhs in  
 seinem eigenen Wasser solviren / und  
 Schlaf-bringende und erfrischende  
 Zulepe in Gallichten Kranckheiten  
 daraus machen / die dosis ist von 1.  
 Qventlein biß auf 2. in 10. oder 12.  
 Loth Lattich-Wasser. Diese Art  
 Zulepen wird viel besser seyn / als die  
 jenigen / in welchen man viel Loth Si-  
 rup mischet / weil der Zucker  
 derselben neue fermenta-  
 tiones verursachet

Eine andere Art Lattich und  
dergleichen säfftige Kräuter zu  
distilliren.

**D**er viele Gebrauch der distillir-  
ten Wasser hat den Laboran-  
ten Anlaß gegeben / eine Art  
verzinneter breiter und flacher Kessel  
zu erfinden / darauf sie einen grossen  
Helm von feinem Zin/der gehebe auf  
den Kessel gehet / stellen / von welchen  
wir die Beschreibung / wie auch des  
Ofens / dareiner gesetzt wird / auff's  
kläreste / als möglich seyn wird / geben  
wollen.

Laß einen Ofen von Ziegelsteinen  
bauen / der auswendig viereckigt / und  
innwendig rund / und oben ohngefähr  
2. Schuh breit sey / 4. Löcher oder  
Register an den 4. Ecken / und einen  
Asch-Kasten / Koft und Herd / und  
von

von dem Koft an biß oben auf die Gestalt eines Trag-Korbs habe / um das Feuer desto besser zu regieren. Laß hernach einen Kessel von eisernen Blechen machen / der einen flachen Boden habe / und 6. oder 7. Daumen hoch sey / mit einem kleinen Rande / und daß die Breite übereinkomme mit dem diametro des Ofens; doch muß er den Ofen nicht ganz füllen / damit die Hitze rings herum gehen könne / lege auch 2. eiserne Stangen in den Ofen / ohngefähr 8. oder 9. Daumen über den Koft / darauf der eiserne Kessel ruhe / welchen man in den Ofen stellen / und rings herum an dem Rande also verlutiren soll / daß das Obertheil des Ofens ganz vermacht sey / ausgenommen die 4. Register. Hernach muß du auch einen küpffernen verzinnten

Z 5

Kess

Kessel haben/welcher am Boden flach  
und breit sey/ nach dem der eiserne  
Kessel breit und flach ist / damit der  
küpfferne in den andern könne einge-  
hen/ und doch rings herum eines hal-  
ben Daumen breit Raum bleibe. Die-  
ser Kessel soll nicht höher als 8. oder  
10. Daumen seyn. In dieses Ge-  
fäße thut man die Kräuter / die man  
distilliren wil. Über das muß man  
auch einen zinnernen Helm/ nach Art  
eines Gewölbes formirt haben/ den  
man auf den Kessel setzet. Wenn man  
nū ein Kraut distilliren wil/thut man  
erstlich anderthalben Zoll hoch Sand  
in den eisernen Kessel / darauf setz  
man den küpffernen überzinneten /  
und füllet ihn schier biß oben an  
mit gangen Blättern/ setzet den Helm  
auf / und leget einen recipienten vor/  
| gie-

giebet auch nach und nach Feuer/ biß  
das Wasser tropffenweise herüber  
geheth/ und erhält das Feuer in diesem  
grad, biß alle Feuchtigkeit aus den  
Blättern getrieben / und dieselbe so  
trocken werden/ daß man sie zu Pul-  
ver reiben kan. Auf diese Weise ü-  
berkömmet man ein Wasser / in wel-  
chem die Krafft und der Geruch des  
Krauts fürhanden/ denn der Sand/  
welcher darzwischen ist/ hindert die  
hefftige Wirkung des Feuers / wel-  
ches die Kräuter sonst allzusehr ver-  
brennen / auch das Wasser davon ei-  
nen brennglichten Geruch überkom-  
men würde. Dieses instrument  
ist nicht allein bequem/ das Wasser  
aus den säfftigen Kräutern/(die sauren  
ausgenommen/) sondern auch aus  
Blumen / als Rosen/ Lilien/ Wasser-

Z 6

Lj

Lilien / Klapper-Rosen / und dergleichen zu ziehen. Die Kräuter / welche vom distilliren übrig bleiben / kan man zu Asche brennen / und das Saltz daraus ziehen ; weil sie aber nicht viel Saltz in sich halten / biß sie zu ihrer vollkommenen Reiffe / das ist / wenn sie bald Samen bringen wollen / gelangget sind / wollen wir niemand rathen / das ihre Saltz in den zarten Blättern zu suchen. Dieses instrument ist mit seinem Ofen in der dritten Tafel vorgestellet worden.

Das vierzehende Capitel.  
 Wie man den Saurampffer  
 distilliret.

**W**eil aller Saurampffer viel  
 Phlegma, und dabey ein säu-  
 erlich wesentlich Saltz hat / wol-  
 len