

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.

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

len wir Mittel anzeigen / wodurch
diese beyde von einander zu scheiden.
Nim einen guten Theil Saurampfer/
wenn noch alle Kräfte in den Blät-
tera seynd/ und presse den Safft her-
aus/ laß denselben einen Tag sich se-
zen/ damit alle Unreinigkeit auf den
Boden des Gefäßes gehe. Das klar-
re geuß in einen oder mehr gläserne
Kolben / und distillire im B. M. ohn-
gefähr $\frac{2}{3}$ davon/und behalte das Was-
ser. Den im Kolben übergebliebenen
Safft seihe durch ein weiß wöllen
Tuch / um ihn zu reinigen/ thue ihn
hernach in einen Kolben/ und ziehe
vollends im B. M. die überflüssige
Feuchtigkeit davon biß das übrige
Dicke wie ein Muhs seye. Setze als-
dann den Kolben etliche Tage in den
Keller/ so wirstu ein Theil des Saffts

R 7

wie

wie Crystallen finden / in Gestalt der
Weinstein-Crystallen ; den übrigen
liquorem geuß ab/ und truckne das
Salz. Laß die Feuchtigkeit nochmals
abdünsten/ stelle es wieder in den Kel-
ler / so wird wiederum ein Theil zum
Crystallischen Salze werden/ welches
du zu ersten thun sollst. Weil aber dieses
Salz noch mit Unreinigkeitē behaftet/
muß man es in seinem eigenen distil-
lirten Wasser solviren/ hernach filtrir-
ren/abdünsten und zu Crystallen schief-
sen lassen / wie zuvor ; so überköm-
met man das wesentliche Salz dieses
Gewächses/ worinn dessen vornehmste
Tugend bestehet. Es eröffnet die
Verstopffungen der Leber und des
Milches/ widerstehet der Fäulung/le-
schet den Durst/erwecket Lust zum Es-
sen / und stärcket den Magen. Man
kan

kan sich dessen in allen Fiebern sicher-
lich bedienen. Die dosis ist von 20.
Gr. biß auf 1. Quentlein in seinem ei-
genen Wasser oder einer Brüh. Man
kan auch den Saft biß zur Dicke eines
extracts abdünsten lassen/ dieselbe hat
auch schier eben die Kräfte.

Das funffzehende Capitel.

Von der gesegneten Distel.

Diese und alle andere Disteln/
wie auch der Erdrauch/ die
Begwarte/und ihres gleichen/
welche schier keinen Geruch haben /
und eines bittern etwas auch herben
Geschmack's seynd /halten in sich viel
phlegma, und nitrosisch wesentlich
Saltz/derohalben zeigen wir hier an/
wie diese beyde von einander zu schei-
den seynd/ und verwerffen billich die
an/