

des Zipperleins und andere/ allerley
 Brand/Dhnmachten und Herzklopf-
 fen so wol innerlich / als äusserlich mit
 geröstetem Brode auf den Magen
 gelegt / und ins gemein ist es gut in
 allen Begebenheiten / wo es nöthig ist /
 die natürliche Wärme zu stärken / zu
 erwecken und zu bewahren.

Das 20. Capitel.
 Von den Früchten.

Weil die vornemste Krafft der
 Früchte in dem Saftte besteht /
 wollen wir desselben Bereitung
 lehren / und zum Exempel den
 Weintrauben-Safft nehmen / mit al-
 lem dem / was daraus herkömmt / als da
 ist der Wein / der Weinslein / und der
 Essig. Den Anfang von dem Weine
 zu machen / sagen wir / daß er ein Wein-
 trau-

trauben-Safft ist/ der wird erstlichen vor der Gährung Most genant / hat viel Geister in sich/ die ihn durch ihre eigene Krafft aus dem Vermögen in die That/ (ex potentia in actum) bringen/ und in dem er gähret/ wird Wein daraus/ in welchem Zustande er lange bleibet/ bis endlich der Spirit. flüchtig worden / durch das lange gähren/ und zum Theil in die Luft gangen ist. Wenn denn dieser Sp. welcher den schweflichten mercurialischen und subtilsten Theil in sich hält/ den Wein verlassen hat/ wird das übrige sauer/ und Essig genant/ wiewol nun derselbe seines besten Geistes beraubt ist/ hält er sich doch noch lange/ wegen des vielen beständigen Salzes/ so noch in ihm ist; wir könten uns zwar aufhalten in allen unterschiedenen En-

U 6 de.

derungen / welche vorgehen / ehe der Most zu Essig wird ; weil aber viel autores weitläufftig von dem gähren gehandelt haben / wollen wir hiemit den Leser dahin gewiesen haben / und allhier nur handeln von den Bereitungen des Weins / des Weinsteins und Essigs / wenn sie zur Arzney gebraucht werden.

Wie man den Wein distilliret.

Zue 60. Maß guten Wein in eine kuppferne Blase / setze den Moren-kopff / oder auch den Rühl-but drauf / u. zih obngefahr den 6. Theil ab / oder aber distillire / bis kein sp. mehr aufsteiget / denn derselbe steigt in allen gegohrte u. weinichten liquoribus am ersten herüber. Zue diesen sp. in eine Flasche / und stopffe sie

ste wol zu. Dieser erste also zubereitete
 sp. wird aqua vitæ genant. Was in
 der Blasen bleibet/ kan biß zur Dicke
 eines Honigs abgedünstet/ hernach in
 eine retorte gethan/ und erstlich ein
 phlegma, darnach ein sp./ und endlich
 ein stinckend Del übergezogen/ das ü-
 brige aber kan zu Aschen gebrant/ und
 das alkali durch auslaugen vonder
 verdamten Erde abgesondert werden
 gleichwie man das sal alkali auch
 aus anderer Asche der Kräuter ziehet.
 Diese Arbeit habe ich hieher setzen wol-
 len/ vielmehr um die Liebhaber der
 Kunst zu vergnügen/ als daß man ei-
 nigen Nutzen davon habe.

Wie man das aq. vit. durchs
 rectificiren zum alkohol machet.

Wail das aqua vitæ mit vielem
 phlegmate, welches in der

U 7

vor-

vorhergehenden distillation mit ist herüber gangen/noch vermischet ist es nöthig/dasselbe 2. oder 3. mahl zu rectificiren/ ehe ein lauter sp. daraus werde. Man thut es in einen gläsernen Kolben/und distilliret im B.M. ohngefähr die Helffte über den Helm/welche Helffte man noch zweymahl/oder so oft es nöthig/rectificiret/um das phlegma gänzlich davon zu scheiden/dieses kan man erkennen/wenn etwas von dem sp. in einen Löffel gethan/und angezündet wird/wenn er denn gang verbrennet / so ist er gut/oder/wenn man ein wenig Baumwolle darein thut/dieselbe zu Aschen verbrenne ; die beste Probe aber ist / daß man Pulver in den Löffel thue/wenn denn der sp. V. (nach dem er ausgebrandt) das Pulver anzündet/ist gewiß /

wiß/ daß er ohne phlegma ist / denn
sonsten dieses gehindert hätte/ daß das
Pulver nicht angangen wäre. Weil
nun dieses rectificiren mühsam/ und
man gleichwohl viel sp. V. zur Chimi-
schen Arbeit von nöthen hat/ als haben
die Laboranten ein instrument er-
funden/ dadurch man mit einer einge-
gen rectification den spir. vini ohne
phlegma überkommen kan / wir wei-
sen hiermit den Leser auf die Figur/ die
im 1. Theil dieses Buchs entworffen
ist. Es wird uns nicht viel Mühe
kosten/ die Vortreflichkeit dieses sp. her-
aus zu streichen/ weil dessen Gebrauch
so wohl innerlich als äußerlich so ge-
mein / daß er iederman bekant ist.
Über dieses dienet er zu einer schier un-
endlichen Zahl Chimischer Zubereitun-
gen/ um die extracta oder subtile
schwe-

schwefflichte Wesen / so wohl aus den
Gewächsen / als Thieren und mine-
ralien zu ziehen.

Tartarisirter spiritus vini.

Der tartarisirte sp. V. ist nichts
anders / als ein auf höchste ge-
reinigter / uñ von seinem phleg-
mate durch das sal tart. gänglich be-
freiter Wein-Geist: denn dieses Saltz
hält an sich alles / was noch phlegma-
tisch in dem Geiste seyn kan. Nim
1. lb trocken Weinstein-Saltz / thue es
in einen Kolben / und geuß 4. lb guten
sp. vini drüber / bedecke den Kolben
mit seinem Helm / lege einen recipien-
ten vor / und verlutire die Fugen wohl /
distillire hernach den spir. im B. M.
derselbe hat nun alle sein phlegma bey
dem Weinstein-Saltze gelassen / dero-
wegen er so wol innerlich als äußerlich
bes

bequem zu gebrauchen ist; weil er
größere Krafft / als der gemeine Spir.
vini beweiset / und solches wegen der
grossen Reinigkeit. Dieser sp. wird
gebraucht zur Bereitung vieler schö-
nen gar geheimen Argneyen / fürnem-
lich aber die tincturen auszuziehen.
Etliche Laboranten haben gesucht
aus demselben ein flüchtig Saltz zu
machen / in deme sie die überflüssige
Wässrigkeit gänglich davon scheiden
wollen / folgend hierinn dem Helmon-
tio, welcher in seinem tractat, aura vi-
talis tituliret / sagt / daß 1. lb sp. vini
in das sal tart. imbibiret / 1. Loth Saltz
gibt / un̄ das alles übrige nichts ist / als
ein ungeschmack Ding / weil aber viel
Liebhaver der Kunst sich bemühet ha-
ben / dieses Saltz / welches in dem
Wein-Geist begriffen / durch das sal
tart.

tart. anzuhalten/nach den Worte dieses vortreflichen Philosophi, (welcher nicht allein in diesem/ sondern in viel andern Dingen dunkel redet) ihnen aber solches nicht gelungen/ haben sie gegläubet/ das diese Scheidung des salzes unmöglich wäre; weil mir aber die Erfahrung die Möglichkeit gezeigt/ in deme ich durch Mittel eines corrosivischen spiritus oftmahls den Wein-geist zu einem flüchtigen Salz gemacht/ theile ich die Art solchen zu machen gerne mit / und verhält sich dieselbe/ wie folget: Thue in einen grossen langhalsichten recipienten I. It wol dophlegmirten sp. nitri, geuß darüber etliche Tropffen tartarisirten Wein-Geist / stosse zu gleicher Zeit ein Gegen-Gefässe in das Mundloch des recipienten/ und vermache die
Fu-

Zugen sehr wohl / so wird sich alsobald
ein Streit unter diesen zweyen Gei-
stern erheben / wenn derselbe hat aufge-
höret / so geuß außs neue etliche Tropf-
fen des Wein-Geistes in den recipi-
enten / und fahre fort / solches zu thun
einen ganzen Tag lang / und verma-
che allzeit sehr wohl das Mundloch /
halte auch lang an / bisß aller Streit
aufhöre / so hast du einen liquorem,
welcher das Mittel hält unter dem
sp. vini & nitri, denn er ist nicht cor-
rosivisch / und dessen Krafft übertrifft
den distillirten Essig nicht / brennet
auch gar nicht / wie ein sp. vini ; thue
diesen liquorem in einen Kolben / und
distillire mit einer sehr gelinden Wär-
me des B. V. über den Helm / so viel
als herüber gehen kan / so bleibt ein
wenig weiß und flüchtig Salz zurücke /

cke/ welches einen sauren und herben
Geschmack hat/ kan auch sublimiret/
und des corrosivischen Theiles durch
Mittel eines alkali beraubet werden/
eben wie wir gelehret in der Reini-
gung des flüchtigen Agtstein/Salzes.
ich habe diese Arbeit dem rectificirten
sp. vini beyfügen wollen/ weil ich hof-
fe/ daß viel Liebhaber der Kunst die-
selbe gerne wissen mögen.

Das 21. Capitel.

Vom Essig.

WAn nennt alle die liquores Es-
sig/ welche von dem gähren bis
zu einer Art der Fäulüg kömen
seynd: denn wenn die gegohrne Säfs-
te/ als da seynd der Wein/ der Aepffel
Wein/ das Bier und der Keet/ zu
ihrer Vollkommenheit gelanget/ hal-
ten