

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 Aetzstein/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 Fäulung kömen
seynd: denn wenn die gegohrne Säf-
te/ als da seynd der Wein/ der Aepffel
Wein/ das Bier und der Meel/ zu
ihrer Vollkommenheit gelangen/ hal-
ten

ten sie einen flüchtigen breüenden geist
in sich / wenn aber durch lange Zeit
dieser sp. sich verlohren / und das tar-
tarisch-vitriolische Saltz anfänget zu
herrschen / bringet es denselben zu ei-
ner Säure / die man Essig nennet.
Wir wollen hier nur von dem Wein-
Essig handeln / weil er am meisten in
der Arzney gebrauchet wird.

Wie man den Wein-Essig pfeget zu distilliren.

Zu 8. th guten Wein-Essig in
einen irdenen Kolben / setze den
Helm darauf / und lege einen re-
cipienten vor / verlutire die Fugen
wohl / stelle das Gefäß in den Sand /
und distillire mit gelindem Feuer /
ohngefähr 2. th liquoris herüber / (die-
ser hat schier keine Krafft / deswegen
man

man ihn phlegma nennet /) alsdann
 ändere den recipienten / und vermeh-
 re das Feuer nach und nach / und di-
 stillire so lange / biß in dem Gefäße
 eine Materie wie Honig verbleibet /
 laß alsdenn das Feuer ausgehen / das
 mit das distillirte nicht brenzlich rie-
 che / was herüber gangen / wird be-
 halten / und dienet den Ralk der
 mineralien aufzulösen / und zu Salz
 zu machen. Das übrige / welches wie
 Honig ausfliehet / kan man in eine re-
 torte thun / und per gradus distillirē /
 so befömet man einen sauren sp. fol-
 gends ein stinckend Del / in der retorte
 aber bleibet das fixe Salz / welches
 man durch viel solutiones und
 congelationes reinigen kan /
 so wird es dem fixen Weins-
 stein Salz gleich seyn.

Das