

Nieren und der Blase auszuführen/
 sie seynd auch gut wider die Pest/ in-
 gleichen den Harn und den Schweiß
 zu treiben. Wenn das Del. außser-
 lich gebraucht wird/ stärcket es die
 Nerven/ und löset die harte Knoten
 auf. Die dosis des Sp. ist von einem
 halben Quentlein/ biß auf einen hal-
 ben Löffel voll/ in einer laulichten Brüs-
 he/ des Dels dosis ist von 3. biß 15.
 Tropffen/ in seinem eigenen Wasser/
 oder in einem andern liquore. Die do-
 sis des extracts aber ist von 1. Quent-
 lein biß auf 3. in seinem eigenen Was-
 ser/ oder einem andern vehiculo.

Das 24. Capitel.

Von den Saamen.

Die Saamen werden unter-
 schiedlich bereitet / nach dem
 Na-

Unterscheid der Wesen/ die sie in sich
 halten; denn etliche haben viel flebrich-
 ten Saft/ darinn ihre vornehmste Kraft
 bestehet/ als da seind der Quitten- Ein-
 Peter-silgenkraut- Saamen/ und noch
 viel mehr. Andere haben viel Del/
 welches man auspressen kan/ und kön-
 nen auch emulsiones daraus gemacht
 werden/ als da seynd der Páonien-
 Mohn- Hanf- und die kalte Saamen/
 und unzehlich andere. Es giebet
 derer/ daraus man einen brennenden
 Sp. durchs gähren ziehen kan/ als
 Senff und andere Saamen/ die einen
 scharffen und durchdringenden Ge-
 schmack haben. Viel andere haben
 einen aromatischen Geruch/ und hal-
 ten einen Schwefel oder schön klar/
 und leicht Del in sich/ als da seynd der
 Feldkümmel/ Anis/ Fenchel etc. und
 Kön-

können eben wie Vermuth u. Wachholder-beeren distillirt werden/ geben auch ein geistreich Wasser und Del/ so auf dem Wasser schwimmt/ welches man mit einem baumwöllenen Tocht scheiden muß/ wie wir schon oft gemeldet haben. Mercke aber/ daß alle Saamen der Gewächse/ wenn sie in einer retorte distilliret werden/ außer die gemeine Wesen / welche man auch in andern Theilen der Gewächse findet/ noch viel flüchtig Sals geben/ welches sich auf die Seiten der Vorlage anhänget/ und mancherley den Augen sehr angenehme Figuren darstellt. Auch ist merckwürdig/ daß dieses Theil der Gewächse alleine und sonst kein anders ein ganz hart flüchtig Sals gebe. Unter den Saamen nun die einen aromatischen Geruch

ruch haben/seynd derer gar viel/ aus
welchen nicht allein durchs distilliren
ein Del gemacht wird/ sondern auch
durch die Presse; wollen dessen ein
Exempel am Anis geben/ wie folget:

**Wie man ein Del aus Anis
durch die Presse machet.**

WAche 1. th Anis - Saamen zu
subtilem Pulver/ thue ihn auf
ein umgestürtzt Sieb/ und be-
decke ihn mit einer zinnern Schüssel/
also/ daß alle der Anis unter der Höhe
der Schüssel begriffen sey / stelle
das Sieb auf ein flach Becken/ darinn
2. oder 3. Maasß Wasser seynd/ setze
dasselbe übers Feuer/ und laß das Was-
ser kochen/ damit der Dunst durch das
Anis-Pulver durchdringe/ und dassel-
be erwärme/ halte unterdessen die
Presse

Presse fertig/ uñ die 2. Breter warm/
habe auch einen kleinen Sack von
stärcker Leinwad/ uñ so bald die Schüs-
sel/ welche den Anis bedeket/ so warm/
daß man die Hand nicht darauf kan
halten/ so thue geschwinde das Pulver
in den Sack / bind ihn zu / und eile mit
auf die Presse/ so beköimestu ein grün-
licht und klar Del/ welches den ange-
nehmen Geruch und Geschmack des
Anises hat. Die obangezogene Exem-
pel werden den Liebhabern der Kunst
gnugsame Zubereitung so wohl der
ganzen Gewächse/ als deroselben Theis-
le anweisen; enden derohalben dieses
Stück alhier/ und schreiben
zur Bereitung der
Thiere.

Das