



Von Destillirung oder Abziehung der Wasser aus allerhand Gewächsen, so bey vielfältigen Krankheiten und Gebrechen des menschlichen Körpers gebraucht werden mögen, wie solche durch künstliche Brennöfen, auf mancherley Art und Weise, sehr fein und künstlich mit Gefässen und Instrumenten, können zubereitet werden, ein gründlicher, deutlicher und nothwendiger Unterricht, mit derselben eigentlichen Abbildungen zur Einleitung dieses Kräuterbuchs, aufs sorgfältigste beschrieben und vorgezeichnet.



Seit der Gebrauch der gedramten Wasser, so von allerhand Kräutern und Gewächsen durch die Kunst der Destillirung abgezogen werden, liberall, an allen Orten, so gar gemein ist, daß auch die geringsten Leute sich der Destillirung, zum wenigsten mit etlichen gebräuchlichen Kräutern, bedienen: so habe ich für gut angesehen, zum Eingang dieses Kräuterbuchs, eine kurze Einleitung und Bericht des Destillirens, wie solches auf mancherley und künstliche Art und Weise geschehen möchte, zu beschreiben. Und

Nutzbar-
keit der
Destillir-
ung.

Und ist anfänglich zu merken, daß die Destillirung der Kräuter und anderer Simplicien und Compositen, vielerley Nutzbarkeit hat; weil hierdurch mancherley edle Arzneyen, für allerhand schweren Gebrechen gut zu gebrauchen, auf vielfältige Weise bereitet werden können, davon weitläufig in den Tractaten, so vom Destilliren, und der Alchymia ausgehen, gehandelt wird. So ist solches doch auch, sonderlich dem armen und gemeinen Mann, auch denjenigen, welche im Fall der Noth keine Medicos oder Apotheker bey sich haben, oder solche zu versuchen, nicht Vermögen haben, dienlich, damit sie nicht gar hilflos gelassen werden, sondern mit gebrannten Wassern, welche sie über Jahre behalten, oder bey andern Luten finden können, schnelle Hilfe nach Gelegenheit haben möchten. So sind auch die gebrannten Wasser zu vielen innerlichen Leibeschwachheiten, für sich selbst, oder mit Syrupen vermischet, und auch äußerlich überzuschlagen, zu gebrauchen nützlich und dienlich.

Zudem so werden viele herrliche und kräftige Oele von Gewürzen und Saamen, als von Zimmet, Nägelein, Anissaamen, und dergleichen andern vielen, auch viel gewaltige Extracten von Simplicien und Compositen oder vermischten Sachen, mit merklichem Nutzen der Kranken, durch das Destilliren zuwege gebracht.

Wann,
und von
wem das
Destilliren
erfunden.

Diese Kunst des Destillirens ist fast eine neue, und nicht so gar alte Erfindung, den alten Griechischen und Lateinischen Medicis unbekannt, und gar nicht im Gebrauch gewesen. Denn es haben die alten Griechen und Lateiner ihre Tränke in der Arzney alle von Kräutern und Brunnenvasser gesotten, und von keinem Gebrauch der destillirten Wasser Wissenschaft gehabt. Solche Kunst ist von den Chymisten oder Alchymisten, welche mit Schmelzung der Metalle, und Verwandlung derselbigen in die Tinctur des Goldes, mit grosser Kunst und Fleiß gearbeitet haben, hergenommen, welche mancherley Oefen als Instrument dazu gebraucht, wie fürnehmlich in den vier Büchern des Philosophi Geberi, welcher ein Araber gewesen, und von der Alchymie geschrieben, zu sehen ist.

Ertliche sagen, es sey das Destilliren der Wasser von den Kräutern ungefähr durch einen Medicum erfunden worden, welcher sich ein Römisches Köhlerkraut, das ist, Benetam, hat kochen, in eine Schüssel anrichten, und auf den Tisch setzen lassen; als er aber Geschäfte halber nicht alsobald zu Tische sitzen konnte, ließ er das Kraut mit einer andern zimmernen Schüssel zudecken, daß es warm bleiben sollte. Da er nun zu Tische kam, und die übergedeckte Schüssel abgehoben, hat er gesehen, daß die oberste Schüssel voller Feuchtigkeit und Wassertropfen, welche sich aus dem Kraut über sich gezogen hatten, gehangen, gleiches Geschmacks und Geruchs mit dem Kraut. Diesem hat er nun nachgedacht, und Gefäße von Blei und Zinn machen lassen; in welche er Kräuter gethan, und auf einen Ofen in die Wärme gesetzt, und versucht, ob er möge den Saft durch die Hitze des Feuers heraus bringen; und da ihm solches natürlicher Weise gerathen, hat er folgendes besser und fleißiger nachgedacht; und sind also von Tag zu Tag, durch ihn und andere sinnreiche Ingenia, Oefen und Instrumente je länger, je künstlicher und subtiler erdacht worden.

Es werde nun gleich die Erfindung des Destillirens, oder der gebrannten Wasser, diesem Medico, oder den Alchymisten zugeschrieben: so ist doch ohne allen Zweifel dieß, durch Bemerkung der Wirkung der Natur, abgenommen worden, welche, durch



Kraft und Hitze der Sonnen, die irdischen, wässerichten und feuchten Dämpfe über sich zieht und hinauftrieb bis in die mittelste Region der Luft, da sie in einen Nebel und Wolken zusammen getrieben werden; so sich dann derselbige ausbreitet und schmelzt in Regen, Schnee oder Hagel, fällt er wiederum herab zur Erden. Gleicher Weise ist es auch im Menschen, da von der Feuerstatt der Leber die Pfann oder Capell des Magens erhitzt, und die innerlichen Dämpfe durch natürliche, oder äußerliche zufällige Hitze ins Haupt und Hirnschale, als einen Destillirhelm, aufsteigen, und durch Kälte desselbigen zusammen getrieben, zu

Noch

Nos und Schleim werden, in die Nase, als den Schnabel des Destillirhelms, und Hals wiederum herab fallen, durch Schnupfen, Husten und Nüßern ausgefegget werden muß. Also haben die Alten die Kräuter, Blumen, Wurzeln, oder andere Materie, von welcher sie eine Feuchte und Wasser abziehen wollten, in ein größeres Geschirr, so unten in die Runde weit, und mit einem Bauch versehen war, zusammen gethan, welches Instrument der Proportion der Sphären, darinnen Wasser und Erdreich ist, gleich kommt. So nun solche Feuchte von der untergelegten Hitze dünn und subtil worden, wird sie über sich getrieben; derothalben sie nach der Proportion der mittlern Region der Luft eine kühle Statt verordnet haben, da sich die Dämpffe und Vapores von der Kälte densirt, in Wasser zerlassen, durch solch Obergefäß, als das Haupt gesammelt, ausgeföhret, und hernach zum Gebrauch behalten werden, nach Anzeigung dieser hierneben gesetzten Figur.



Und begiebt sich im Destilliren, daß jederzeit das Subtileste, Dünneste, Leichteste und Flüssigste, so zu außerst ist an solcher Materie, so du zu destilliren vorhabst, zu allererst von der Hitze aufgetrieben wird. Nach solcher Wässerigkeit und rohen ungedäuerten phlegmatischen Feuchtigkeit folgen am nächsten eine besser gedäuerte Materie, zarter und subtiler; folgendes eine Fettigkeit und Oilität, welche auch etwann aus hartem Gebein aufgetrieben werden mag. Und zuletzt pflegen die Künstler und Alchymisten auch das vierte Element, und end-

lich das fünfte Wesen, Quinta essentia genannt, abzuziehen, wie solches weiter in vollkommenen Büchern der Alchymie angezeigt wird, und hier unser Vorhaben nicht ist. Denn hierinnen wollen wir allein dem gemeinen Mann zu Gutem den fürnehmsten Gebrauch zu Destilliren auf das leichteste und künstlichste fürschreiben.

Künstliche und gebräuchliche Destillir- und Brennösen zu verfertigen.

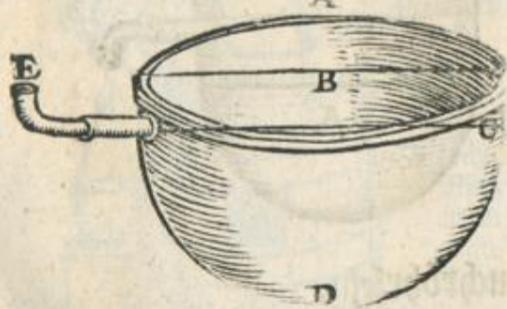
Von Bereitung des Leimes.

Schlage erstlich einen guten feinsten Leimen wohl mit Tuschsheererfloeken, und Pferdemit unter einander, darzu nimm ungebäckene wohl getrocknete Steine, die sind besser, denn die gebäckene; denn du kannst sie schneiden nach deinem Gefallen, und sie verbacken sich erst mit dem Leimen im Feuer zu einem starken dauerhaften Werk.

Form der Destillirösen.

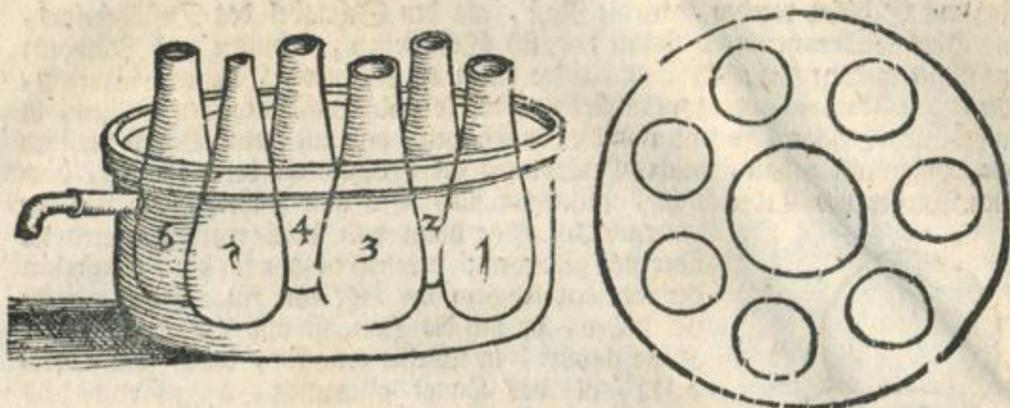
Die runde Form, fürnehmlich innwendig, ist die beste und bequemste Art der Destillirösen, und soll also abgezeichnet werden, nach der Größe des Kessels.

Von der Form der Destillirkessel, und von was Materie dieselbigen gemacht werden sollen.



Der Kessel soll auch rund seyn, oben mit einem Absatz, daran sich der hölzerne Deckel mit dem Loch, dar ein der Kolbenhals gehdret, einschließet, hie mit dem A. verzeichnet, B. bedeutet des Kessels Höhe, C. wie hoch er mit Wasser solle gefüllet werden, dienet nur zu einem Kolben, dieweil der Boden rund. Wo man aber viele Gläser oder Kolben zusammen stellet, muß der Boden flach seyn, wie hernach verzeichnet ist.

Solche Kessel sollen von guter Erde, davon die Goldschmiedstiegel gemacht werden, zugerichtet seyn, mit Salz und gestossenen Scherben von Schmelzstiegeln vermischet.

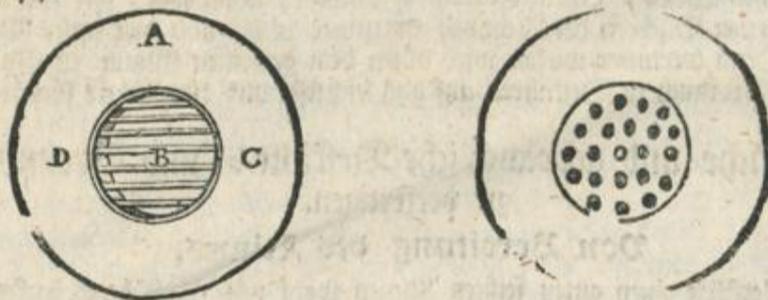


Vom Deckel und Rost zum Destillirofen.

Der Deckel soll auch gehebe eingeschnitten seyn, und einem jeden Kolbenhals sein Loch in der Rinde aufs genaueste ausgeschnitten.

Der Rost, auf welchem das Feuer liegt, soll nicht so breit seyn, als weit der Ofen ist, wie etliche haben; dann es giebt unstätte Hitze, und braucht viel Kohlen. Der unterste Boden, darauf der Rost liegt, hie mit A. C. D. verzeichnet, soll auch von solchem Zeug oder Haffnererden, wie der Kessel, bereitet werden.

Oder du magst einen ganzen Boden von solcher Erden, an statt des Eisenrosts, mit vielen Löchern durchstochen, gebrauchen, wie du beyderley Gestalten hie vorgezeichnet siehest.



Von Destillirkesseln, oder Capellen.

Aus dieser Erden macht man auch Kessel zum Wasser, und Aschen, oder Sand. Die zum Wasser gehören, haben ein Röhrlein, wie du hernach mit dem A. verzeichnet siehest, die nennet man Balneum Mariae.

Der andere mit dem B. wird eine Capell genannt, ist nicht zu hoch, mit einem breiten Rand, daran er hánget, aus- und einzuhoben nach Nothdurft. Es können beyde von Kupffer gemacht werden.

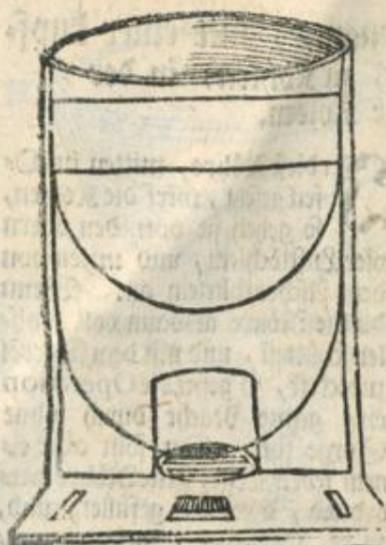


Von den Rauchröhrlein.

Die Rauchröhrlein drehet man auch von solcher Erden, in Ofen zu legen, die Hitze zu dämpfen oder zu vermehren, mit Luftgebung mit jedes besondern Zapfen, auf- und zuzustopfen.

For

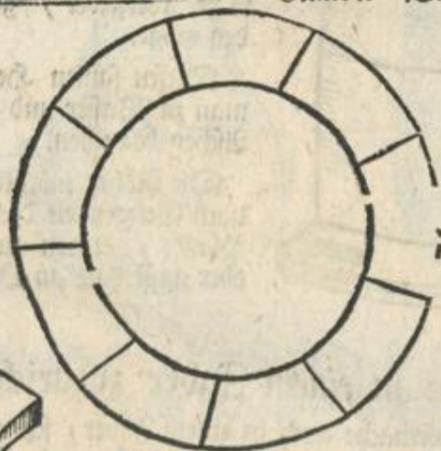
Formirung des Ofens, bey Einsetzen des Kessels.



Zu Einkleiben solcher Roste und Kessel soll der Ofen unten nicht so weit bleiben, wie er oben bey dem Kessel ist; soll vom Rost gegen die Wände des Ofens rings herum gewölbet seyn, damit er innerhalb am weitesten werde, wo er den Kessel am nächsten berührt, und immer dicker wird, bis zum Rost; nach dieser hieneben gesetzten Gestalt.

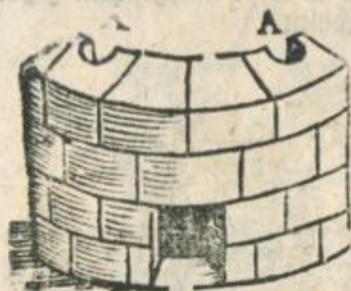
Die Steine zu den Destilliröfen zu bereiten.

Die Weite des Ofens, nach Größe des Kessels, zu einem oder mehr Kolben, verzeichne auf ein Brett, in hieneben gesetzter Form, in die Rinde. Die Dicke reiß auch darum mit einem weiten Zirkel, nach deinem Gefallen. Je dicker aber der Ofen ist, desto besser kann er die Hitze behalten. Theile solche Rinde in etliche gleiche Theile, der einem nach schneide ein Brettlein zu einem Muster, die Steine zum Ofen alle darnach zu schneiden, und nach aufgerissenem Zirkel alle an und aufeinander zu setzen. Die ungebäckene Steine feuchte in einem Keller ein wenig an, so läßt sich darein schneiden, wie, und was du willst.



Luftlöcher.

Du sollst in den Ofen zur Seiten auch Luftlöcher schneiden, obgemeldte Röhrlin darein zu legen, darvon das Feuer Luft empfahe, oder gedämpffet, und den Rauch ausgelassen werde, wie hieneben mit A. verzeichnet; dergleichen ein Loch, die Kohlen hinein zu thun. Unterhalb des Rosts sollst du ihm sechs viereckichte Löcher machen, halb so hoch, als der Ofen ist, vom Rost an bis zum Kessel, und einem jeden Loch einen gehob eingeschnittenen irdenen Zapffen, in der Hitze mit einer Klust aus und einzuthun, das Feuer gedührlicher Weise damit zu regieren, und die Asche auszunehmen.



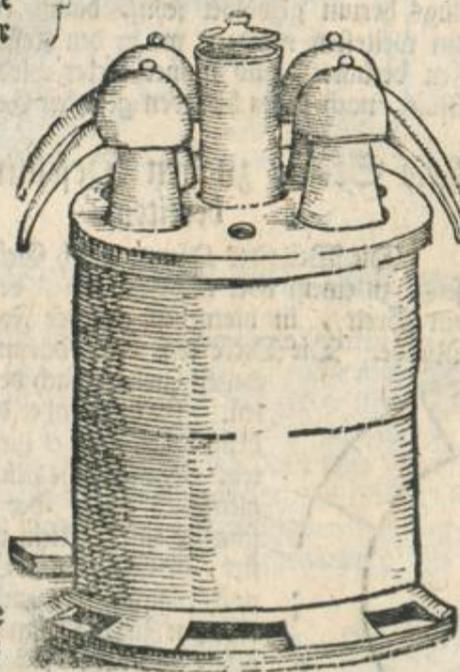
Wie man den Ofen aufführen solle.

Setze den Stein also auf, daß die Fugen nicht auf einander kommen. Fülle den ersten Ring mit kleinen Steinlein aus, daß es den ersten Grund gebe, fahre also fort, so hast du einen solchen Ofen, wie du in hieneben gesetzter Form vorgezeichnet siehest.



Ein anderer Ofen, der faule Heins genannt, mit einer Kupffernen, irdenen oder eisernen Röhre, zu Kohlen, in der Mitte des Ofens, zu vier Kolben.

Zäpflein, die Rauchlöcher zu stopffen.



Steine, die Aschenlöcher zu stopffen.

In diese Röhre, mitten im Ofen gesetzt, wirf die Kohlen, so gehen sie von den obern vier Luftlöchern, und unten von dem Aschenthrurlein an. Wenn du die Röhre alsdann voll Kohlen schüttest, und mit dem Deckel zudeckest, so gehet die Operation eine ganze Nacht durch ohne Sorge fort. Du sollt aber einem jeden Kessel seine Röhre verordnen, davon er gefüllet, und, so er übersiedet, geleeret werden möge.

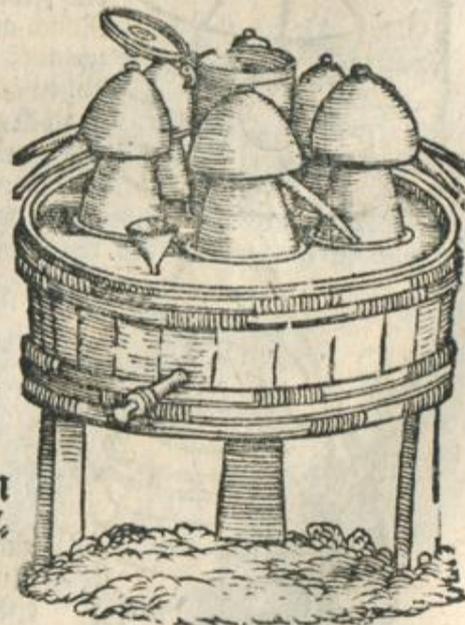
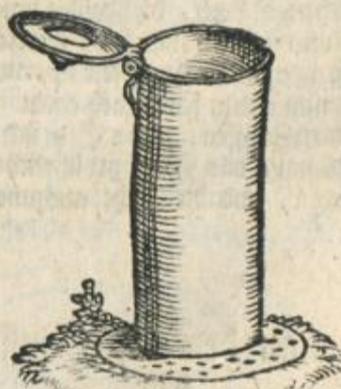
Diesen faulen Heinsen mag man zu Wasser und Sand oder Aschen brauchen.

Die Röhre möchte man auch nach Gelegenheit des Orts und Platzes, etwa auf ein Ort, oder aufferhalb an Ofen setzen.

Ein Balneum Mariæ in einem Zuber zuzurichten.

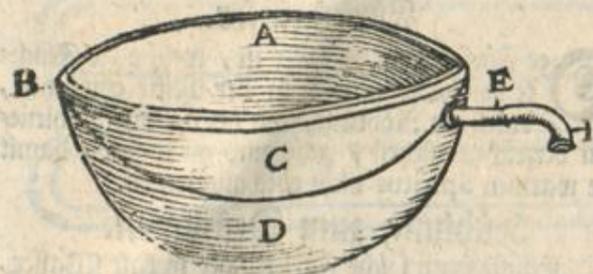
Eine solche Kohlröhre nagle und vermache auch in einem Zuber, schneide oben einen gehoben best passenden Deckel darein, wie du in dieser nachgesetzten Figur siehest. Ist gebräuchlich, und ersparet viele Kohlen.

Die Kohlröhre



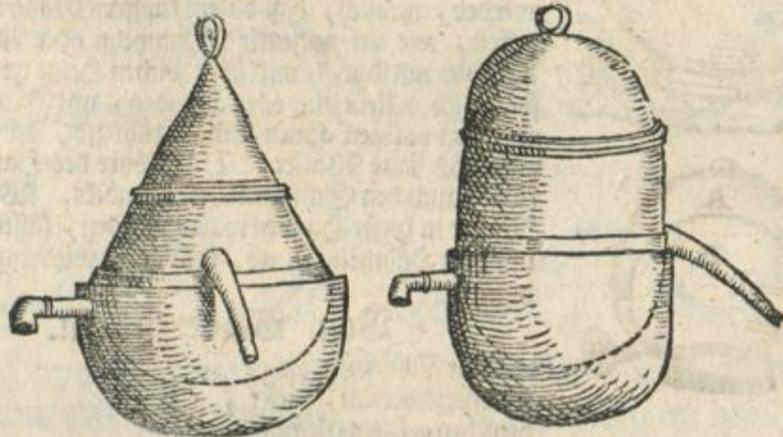
Gemeine Destilliröfen zu den Brenn- oder Rosenhüten, durch Wasser, Sand, oder Aschen recht zu bereiten.

Zum Sand oder zu Aschen brauch irdene Gefässe, aber zum Wasser kupfferne Pfannen, welche doppelt seyn sollen, doch dermassen in einander geschlossen, daß man's für ein einziges oder ganzes Gefäß halte, in dieser hie nachgesetzten Gestalt, A bedeutet den innern Theil der Capelle, darinnen das gehackte Kraut, ic. so man destilliren will, gethan

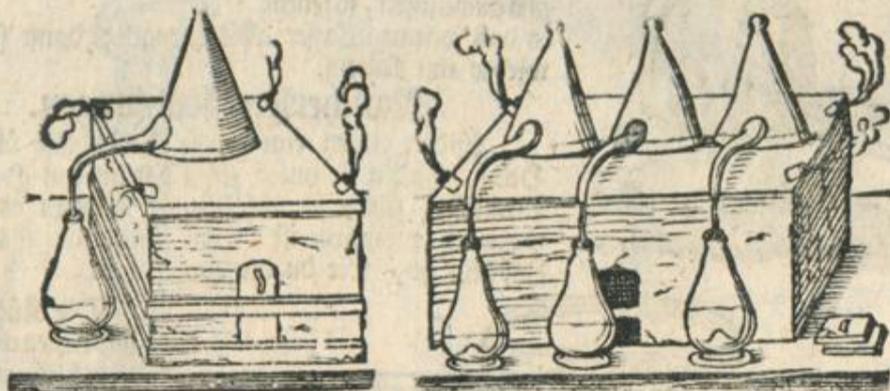


than oder gelegt wird. B. ist der
Fals, darauf der Helm gehöret. C.
die Tieffe der Capelle. D. das un-
terste Gefäß zum Sand oder zur
Asche. Oder, so es kupffern, zum
Wasser, in welchem das Röhr-
lein. E. daraus das Wasser im
Aufsieden lauft. F. das kleine
Röhrlein, mag unter sich gedrehet
werden. Auf diese Gefäße setze

solche Helm, wie du sie hiernach verzeichnet siehest. Die runden sind besser, und
geben mehr Wasser, dann die spitzigen.



Folget die Gestalt der Defen, so zu diesen Helmen einer oder
mehr bey einander gebraucht werden.



Mit einem Feuer und einem Helm
zweyerley Wasser zu brennen.

Mache einen hohen spitzigen Helm in dem obern
Theil, mache einen besondern Absatz, der
die subtilen spiritus, so etwas höher hinauf
steigen, und sich daselbst resolviren, empfahet, und
durch einen sonderlichen Ausgang hinweg führe.
Dieses Wasser ist subtiler und kräftiger, als das
vom untern Schnabel gesammelt wird. Seine
Form und Gestalt ist, wie hieneben stehet.

Von denen Instrumenten, welche man
zum Destilliren zur Hand haben soll.

Und erstlich von Fürsetzglasern.

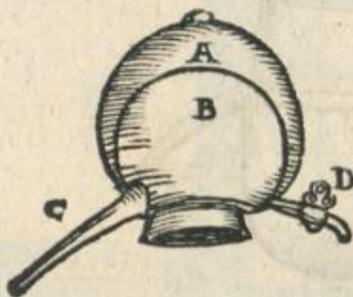
Fürsegläser.

Der Fürsegläser beste Art ist, welche die Feuchte vom Destillirhelm in der Mitte empfangen, durch ein Röhrelein, und oben, wie du hieneben verzeichnet siehest, gehet und ganz sind, damit die warmen Spiritus nicht oben aussteigen.



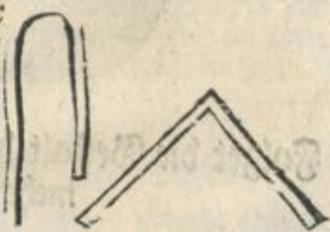
Kühlung zum Destilliren.

Ettliche setzen solche Fürsegläser in kalt Wasser, den Abzug bald zu erkühlen, daß kein Spiritus mehr davon sich resolviren möge. Welche Erkühlungen oder Refrigeria in andere Wege auch zuwege gebracht werden, nemlich, daß du ein kupffern Gefäß machen lässest, wie ein gemeiner Brennhelm oder Alembik, hieneben mit dem B. und über solchen Helm noch einen sonderlichen Ueberzug oder Hauben, mit A. verzeichnet, den vorigen Helm nicht berührend, darein thut man das kalte Wasser. Die Röhre der Hauben C. kühlet auch den Schnabel des Alembiks. Wenn das Wasser in dieser Hauben warm worden, lässest man es mit dem Hähnelein D. ab, und geußt wiederum kaltes hinein.



Von Wasserziehern.

Oder fülle eines solcher Wasserzieherlein, dieser hieneben gesetzten Gestalt, voll Wasser, stecke es mit dem kürzesten Theil in obgemeldtes Gefäß, darinn das Wasser ist, laß also auslauffen, so zeucht es das warme Wasser alles hernach; dann fülle es wieder mit kaltem.



Mancherley Kühlungen.

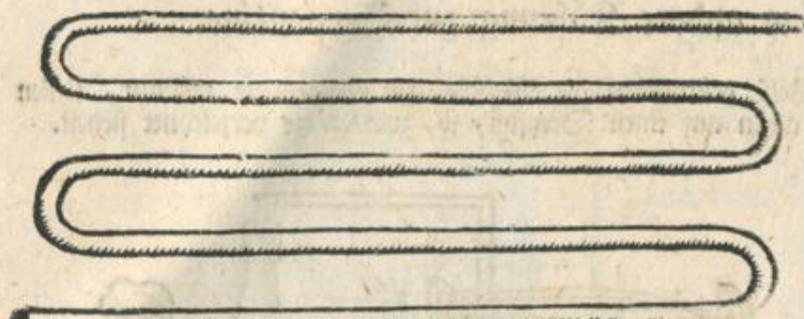
Anderer ziehen eine grosse Rindsblase über den Helm, binden sie unten wohl darum am Hals des Alembiks, füllen sie voll Wasser, lassen es auch, wenn es zu warm ist, mit einem angebundenen Zapfstein ab, wie du hieneben siehest.



Die Kühlungen alle dienen wohl, wo man zarte und reine Simplicia, als von Blumen, Kräutern, Wurzeln, Früchten, ic. oder vermischte Sachen, als Krafft-Wasser, Aquas vita, und Scheidung der Quintæ essentia und dergleichen abzuziehen will.

Serpentinen.

Es sollen auch die Spiritus des Weins von der unmaßigen Hitze u. Erbreffnung solcher



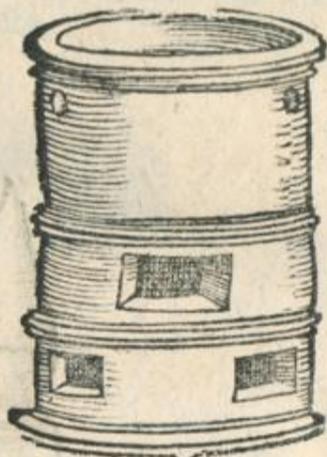
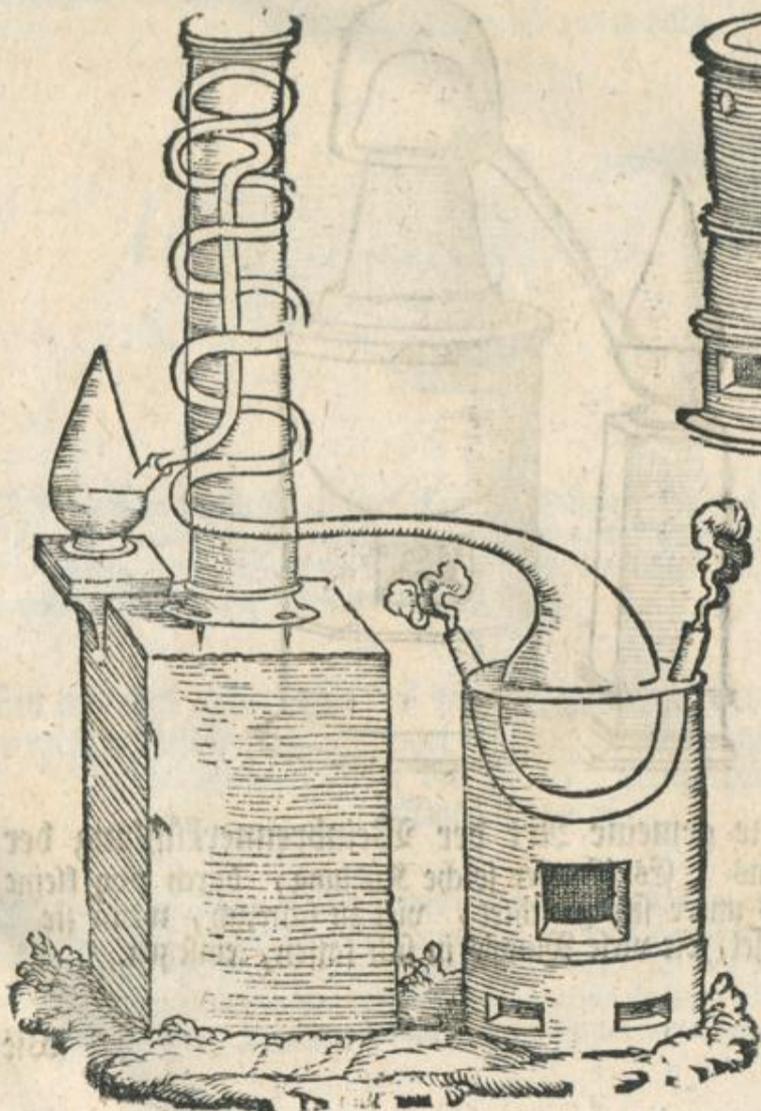
solcher Geister
abgezogen wer-
den. Darzu dann
die gemeine
Weinbrenner
mancherley küps-
ferne Röhrlin,
wegen ihrer
K r ü m m u n g
Serpentinen ge-

nannt, im Brauch haben, in die Wassergeschirr zum Abkühlen einzulegen, so wie
du folgends etliche nacheinander siehest.



Von Doppelserpentinen, die
Spiritus über sich zu treiben.

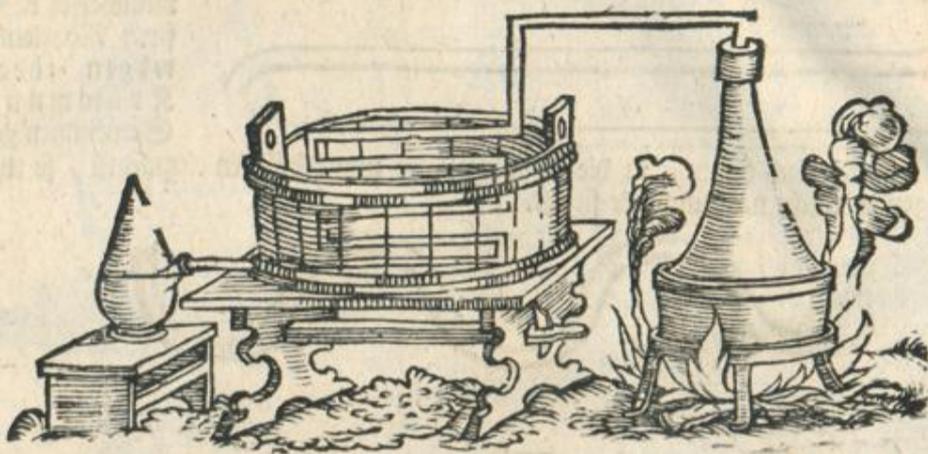
Zu solcher Operation ist die-
ses die beste Form der Defen.



Eine

Eine andere Kühlung zur Serpentine.

Folgender Weise gebrauchen die Welsche ihre Serpentine nebenzu, stellen den Destillirkessel allein auf einen Dreyfuß, so, wie du hie verzeichnet siehest.

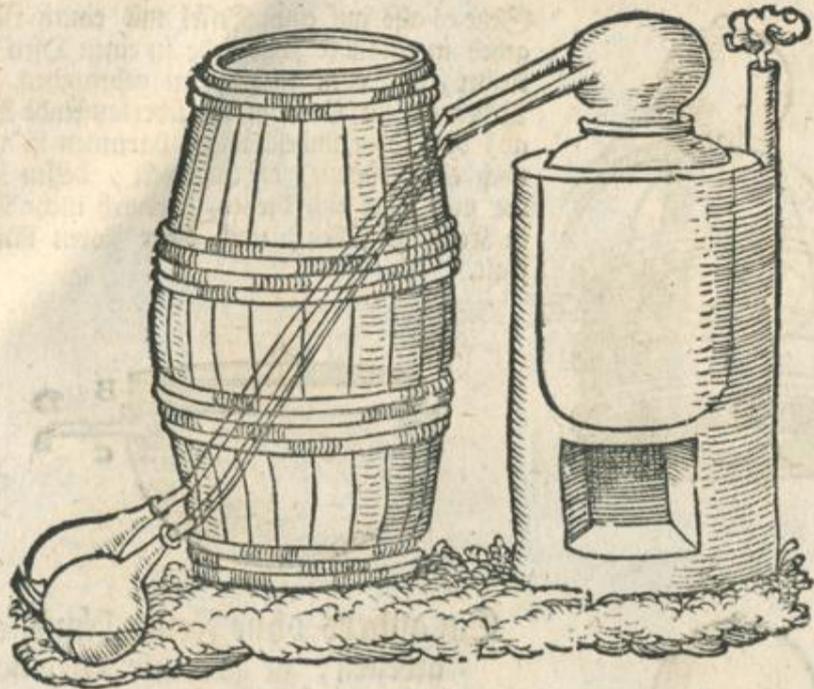


Eine andere Art eines Destillirofens, mit einem irdenen Helm, und kupfernen Kühlkesslein, sehr gebräuchlich, den man auch mit Holz warm machen kann.

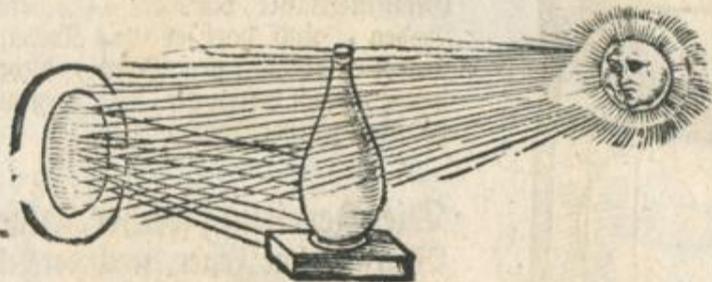


Nun folget eine gemeine Art der Weinbrennerkühlung der Spiritus des Weins. Es ist aber solche Kühlung, durch zwei kleine Röhren stracks unter sich gerichtet, viel zu schwach, wenn sie grosse Kessel, die viele Maasse in sich fassen, einsetzen.

Wie



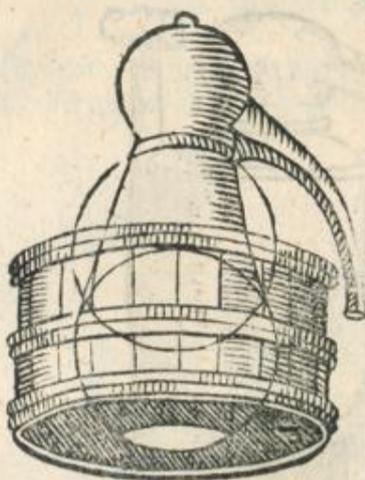
Wie man durch die brennenden Sonnenstralen mancherley Blumen in Wasser resolviren könne, welches den Geruch und die Qualität solcher Blumen habe.



Nichte einen hohlen Feuerspiegel gegen die Sonne, setze das Glas, in welchem die Materie ist, so du digeriren oder subtil machen willst, zwischen den Sonnenschein und den Spiegel, so, daß die Sonnenstrahlen aus dem Spiegel gerade auf das Glas stechen, wie du hieroben siehest.

Ein anderes gebräuchliches und nütliches Instrument, wunderbarliche Geheimnisse künstlicher Destillation zuwegezubringen, mit gelinder Wärme, durch den Dampf, Laum oder Qualm warmen Wassers.

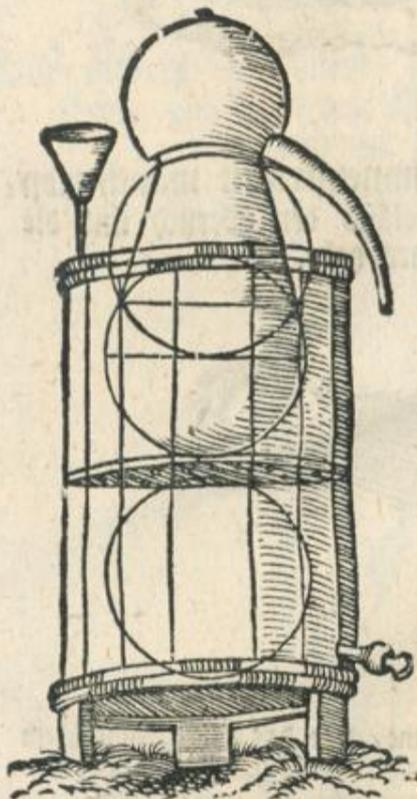
Nichte dir ein hölzern wohlpassendes Geschire zu, unten mit einem Boden, der in der Mitte ein weit Loch habe, darein der Destillirkolben süglich möge gesetzt werden, und neben um mit vielen Löchern durchbohret, dadurch der Dampf des warmen Wassers aufsteigen möge. Oben in dem hölzernen Gefäß verfaße des Kolben Hals auch wohl mit einem hölzernen Boden, rings herum mit Tüchern gehet verstopft. Setze



Setze es also auf einen Kessel mit einem Ranst, gehob in einander schliessende in einen Ofen eingekleibet, wie oben gelehrt, zu gebrauchen. Das Nebenröhrlein C. trägt das überlaufende Wasser ab, dem Ofen unbeschädigt, darinnen ist vornen noch ein Röhrlein, D. eingesteckt, dessen Krümme man über sich drehet, dardurch mehr Wasser in Kessel zu füllen; nach dieser Form und Gestalt.



Ein anders ohne Feuer künstlich zu arbeiten, zu gemeiner Digestion und Destillation.

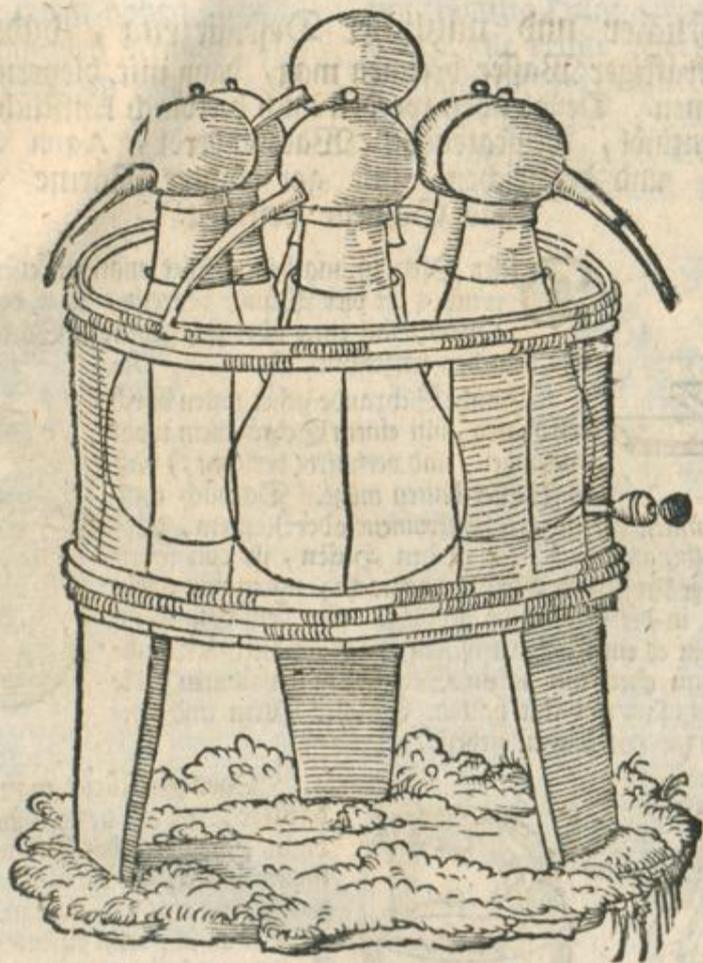


Eine Kugel von Messing oder Kupffer bereitet man von zweyen Stücken, gehob aufeinander, oder an einem Stück ganz rund mit einem kleinen Löchlein, da man die Materie hinein thut, zum Wärmen, wie hernach gelehret wird. Solche Kugel lege auf den Boden in einem solchen Gefäß in Wasser, darüber ein gelochter hölzerner Boden, und darüber das Kolbenglas, mit seinem eingeschnittenen Boden, bleernen Ring belegt, wohl verstopffet, wie vorgemeldet, und hieneben gesetzte Figur anzeigt.

Die Bereitung solcher Kugel zu der Wärme ohne Feuer, nach der Lehre Herrn Waltheri Kyff, in seinem grossen Destillirbuch, in welchem solches, und anders mehr, nach der Länge tractirt wird.

Nimm ungelochten Kalk, so warm du ihn halten magst, einen Theil, Schwefel einen halben Theil, Salpeter einen Viertel, schönen Alaun einen Achttheil, zerstoße jedes besonders zu Pulver, thue es alles in obgemeldte Kugel, vermache und verlöte es gehob, daß weder Luft noch Wasser hinein möge, so kann man hiemit grosse Bütten mit Wasser wärmen, welches eine Art der natürlichen Wildbäder bekommt. Bedünke dich, daß das Wasser zu heiß werde, so lasse es durchs unterste Röhrlein ab, schütte oben im Trichter wieder kaltes hinein.

Diese Kugel magst du auch zu vielen Helmen gebrauchen, in die Mitte auf einen ströhernen Ring gelegt, zwischen dieselben gerichtet, fasse die Kolbenhälse mit einem Boden, gehob darein geschnitten, und gehob in einen Absatz des Zubers gesetzt, in der Mitte lasse ein Loch, Wasser durch einen Trichter zuzufüllen, solcher Gestalt, wie du in nächstfolgender Figur verzeichnet siehest.



Der gemeine Destillirzeug, dieser
Zeit bey den Weinbrennern, und
anderer Destillirern am gebräuchlich-
sten oben mit der Kühlung mit
kaltem Wasser.

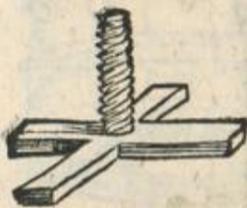


2

21

Ein künstlicher und nützlicher Destillirzeug, dadurch man mehr und kräftiger Wasser brennen mag, dann mit bleihernen oder irdenen Helmen. Dergleichen werden auch hierdurch künstliche Balsam, Terpentindöl, Muscatenöl, Wachholderöl, Aqua vitae, und dergleichen, mit gar leichter Wärme und Schnelle destillirt.

Diesen Ofen zu machen, setzet man ein eisernes Kreuz, welches die vier Wände begreift, über dem Rost des Ofens, mit einer über sich gehenden Schraube, also, wie hieneben verzeichnet ist.



Solche Schraube gehet unten durch den Hafen, mit einem Schraublein wohl angezogen, und verlutirt (verleimt,) daß es Wasser halten möge. Darnach thut man das hierunten verzeichnete Instrument oder Rießlein, darinnen das Kolbenglas verfasst, in den Hafen, ist von subtilen Eisen, oder kuppfernen Blechlein gemacht, unten mit einem Mütterlein, in die Schraube gehörig. An dem Blechlein in der Mitte hat es einen hölzernen Keil, die obere blechene Armelein bindet man oben mit einem Schnürlein zusammen, die das Kolbenglas satt und stät halten. Solcher Form und Gestalt, wie du hie vor Augen siehest.



Darnach stürzet man den Deckel darüber, der hat in der Mitte ein rund Loch, darein sich des Kolbenglases Hals flüchtig schicket, treibet also das Glas mit dem Instrument im Schraublein auf oder ab, bis es sich recht in des Deckels Loch schicket, verlutirt alsdann den Deckel auf den Hafen mit geweichtem Käß und lebendigem Kalk, auf ein Tuch gelegt, und darüber geschlagen, so stehet der Ofen also, wie du hierunten siehest.



Und wann dieser Deckel, dadurch der Alembic gehet, auch gemacht ist, wie ein Helm, wie hierneben zur linken Hand verzeichnet stehet; nemlich, mit einer Röhre oder Schnabel, so mag man zugleich zweyerley mit einander, als in dem Scherben oder Hafen, oder auch im Kolben, destilliren, jedertheils unverhindert.



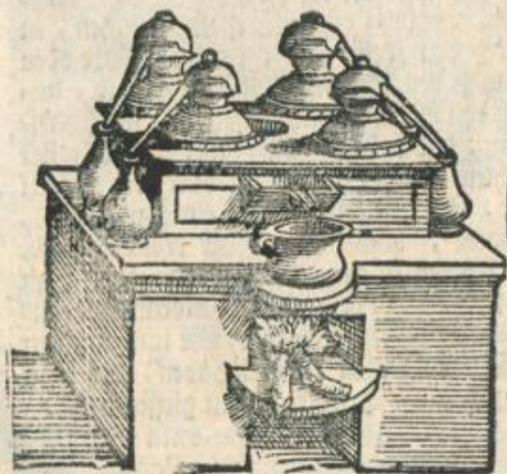
Ein Destillirofen, da man mit einem Feuer wohl zwey und dreyßig Helm haben, und mancherley Kräuter destilliren kann.

Ein Destillirofen, einer Schnecken gleich, da man rings herum zwanzig Helm gebrauchen mag, haben alle rechte Wärme, ausgenommen die zween untersten, darinnen man Mixturen, das ist, Kräuter mit Wein oder Essig begossen, destilliren kann.



Ein gebräuchlicher Destillirofen mit vier Helmen, in dessen Mitte mag man einen kleinen Hafen oder Rachel einsetzen, und Sand darein thun, darein man einen Peltican, oder andere Circulation stellen kann.

Nachgesetzten Ofen mag man an eine Wand stellen, hat hinten wieder Löcher, die man aufstopffen mag, wann der Ofen zu reinigen vonnöthen ist.



B 2

Folgen

Folgen nun fast gebräuchliche
Balnea Mariae mancher-
ley Art.

Zun ersten ein Glas halb gefüllet, und
gesetzt in ein Wasser, Balneum
Mariae genant, darauf einen
gläsernen Helm also formiret, wie die-
se hieneben gesetzte Form anzeigt.

Kolben.



Helm.



Auch mag man zimmerne Helme und Kolben gebrauchen, ist nicht so gar sorg-
lich, als mit den gläsernen, welche leichtlich zerspringen von kaltem Wasser, so sie
heiß sind, auch von heißem Wasser, wenn sie kalt sind. Von dünnem Kupfer,
Kolben und Helm gemacht, und fast wohl verzeichnet, sind auch sehr gut.



Zu etlichen Brenn-Ofen hat man solche Röst mit acht oder
neun Ueberzwerchs-Eisen, oben zugeshärft, nicht zu weit, auch
nicht zu eng, daß die Asche desto leichter hinfersich falle. Der
soll eben nach des Ofens Ründe formiret seyn, daß er sich ge-
recht darein schicke.

Darnach hat man kupfferne Kessel, zugleich weit
und tief, mag doch wohl ein wenig tiefer seyn, und
oben eine Röhre über den Ofen ausgehend, damit das Wasser im Kes-
sel siedend daselbst heraus lauffe, und der Ofen unbeschädigt bleibe.

Solchen kupffernen Kessel setzt man in den Ofen, daß er eine gu-
te Spann unten über dem Rost in den Ofen eingefast sey.

In diesen Kessel soll man die obgenannte gläserne, oder zimmerne
oder dünne kupferne verzinnete Kolben setzen. Und an solchen ist vornöthen, daß
man die bleyerne Ringe mit Tüchern unwickelt lege, damit die Kolben nicht vom
Bewegen des Wassers über sich steigen im Kessel.

Ueber die bleyerne Ringe zwen halbe Faßbödenlein in der Mitte gegen einan-
der ausgeschnitten, um das Kolbenglas auf den Ofen gelegt, behält die Wärme
desto besser und länger beyammen.

Auf den Kolben einen gläsernen Helm gesetzt, welche dann die beste sind zu die-
sem Werk, wohl verbunden und verstopft ringsum mit einer leinenen Binde, also,
daß kein Dampf neben ausgehen mag, und ihm ein Fürtleger, oder ein rein Glas
fürgesetzt, das Wasser zu empfangen, solcher Ofen wird genant Balneum Mariae.

Balneum Mariae.

Eine andere Art der Destillir-
Ofen.

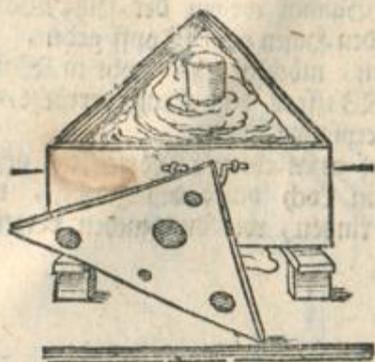


Es sind aber andere neue Formen leichter, dann
setzgemeldter Weise, nemlich, von ganzem Kupfer ge-
macht, also, daß man zween oder drey gläserne, zin-
nerne und kupferne Kolben darein setzen mag. Sol-
cher Ofen ist gemacht wie ein viereckichter oder drey-
eckichter Kessel, mit drey oder vier eisernen Füßen, in
der Mitte durch den Kessel eine kupfferne Röhre oder
Schlauch, durch den Boden des Kessels gehend, un-
ten am Boden mit einem eisernen Röstlein, mit scharf-
sen Ecken, eng, dadurch die Asche falle. Oben wirft
man die Kohlen hinein, hat zween oder drey Deckel
über einander, mit Luftlöchern, da eines weiter ist,
dann das andere, damit das Feuer regieret wird.

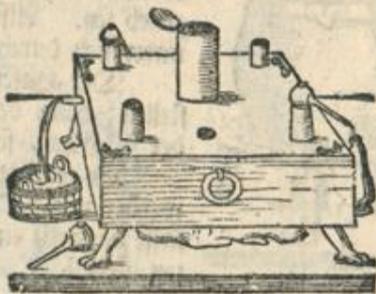
So die Kolben in dem Kessel stehen, leget man
einen ganzen Deckel, von Kupfer oder von Bley darzu gemacht, über dem Kessel zu-
sammen schließend, die Kolben, daß sie sich nicht bewegen können, wie im gemeinen
Ofen oben mit den Faßböden angezeigt. Der Deckel soll ein Loch haben, daß man
warm Wasser, wann dessen vornöthen, durch einen Trichter darein gießen möge.

Balneum

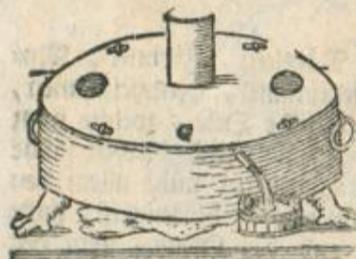
Balneum Mariae in einem dreyeckichten Kessel zu dreyen Kolben.



Balneum Mariae mit vier Kolben.



Balneum mit zweyen.



Von den gemeinen Brennöfeln, die man Rosenhüte nennet, werden etliche gemacht von gebrannter Erde, und von den Hasnern verglasirt, sind sehr schlecht, kosten wenig und mögen

von einem Ort zum andern getragen werden. Aber die wohlriechende Kräutern verlieren leichtlich ihren guten Geruch und Kraft, oder werden brennend. Diese Form verhält sich also, wie diese hieneben gesetzte Figur anzeigt.

Eine andere Form:



Eine andere Art.

Aber die andern werden gemacht mit gebackenen Steinen, und gutem bereitetem Leimen zusammen gefest. Zum ersten ein Heerd, darauf die Asche liege, so durch den Kofst fällt, mit dem Aschenloch gemacht, einer halben Spannen hoch, über dasselbige einen Kofst, dadurch die Asche in das jetzt gemachte Untertheil falle, bey dem Kofst ein Kohlenloch, da man die Kohlen hinein lege, etwas höher damit der Kofst, daß die Kohlen hinein fallen, oben weit, und unten eng, damit die Kohlen nicht auf einmal verbrennen, und die Hitze desto grösser werde. Ueber demselben Kolbentoch drey Finger hinauf soll eine runde kupfferne verzinnete Pfanne eingekleibet seyn, inwendig drey Finger tief, auf welche Pfanne ein rechter zinnerner gemeiner Helm gesetzt, wohl zuschliesse. Man möchte wohl solche Pfanne in eine andere eiserne oder irdene Pfanne mit dem Sand oder Aschen setzen, die gäbe Hitze zu verhüten, davon die Wasser abnehmen, brennend und ungeschmackt werden.

Eine geringe und leichte Form, ohne allen Kosten in der Eil, und fürs gemeine Bauersvolk, einen Brenn-Ofen zu machen.

Nimm einen grossen, irdenen, wohl verglasten Hasen, spanne darüber ein starkes weiß gewaschen leinenes Tuch, binde es mit Bändern wohl um den Hasen, auf dasselbe lege zerhackte Kräuter oder Blumen, so viel, daß es genug sey, darnach auf die Blumen oder gehackte Kräuter lege ein stark rein Papier, darauf setze die Pfanne mit Kohlen,



Kohlen, doch am Grund einiger massen mit Aschen unterlegt. Oder nimm ein messingenes Becken dazu, das eben den Hafen obenaus beschliesse, und umwinde es mit einer Binde, daß es gehet sey. Also werden die Blumen wegen der Hitze Wasser unter sich durch das Tuch in den Hafen oder Topff geben.

Der Hafen soll kühl stehen, möchtest ihn wohl in Wasser stellen; denn des gebrannten Wassers beste Kraft verröche von der Wärme, so von der Feuerpfanne kommt.

Er möchte auch wohl auf einen ehernen Mörselstein gesetzt werden; oder mache unten ein Loch durch den Hafen, und lasse dadurch in ein Glastein rinnen, wie du hieneben verzeichnet siehest.

Von Destillirung der Oele von Gewürzen und Saamen.

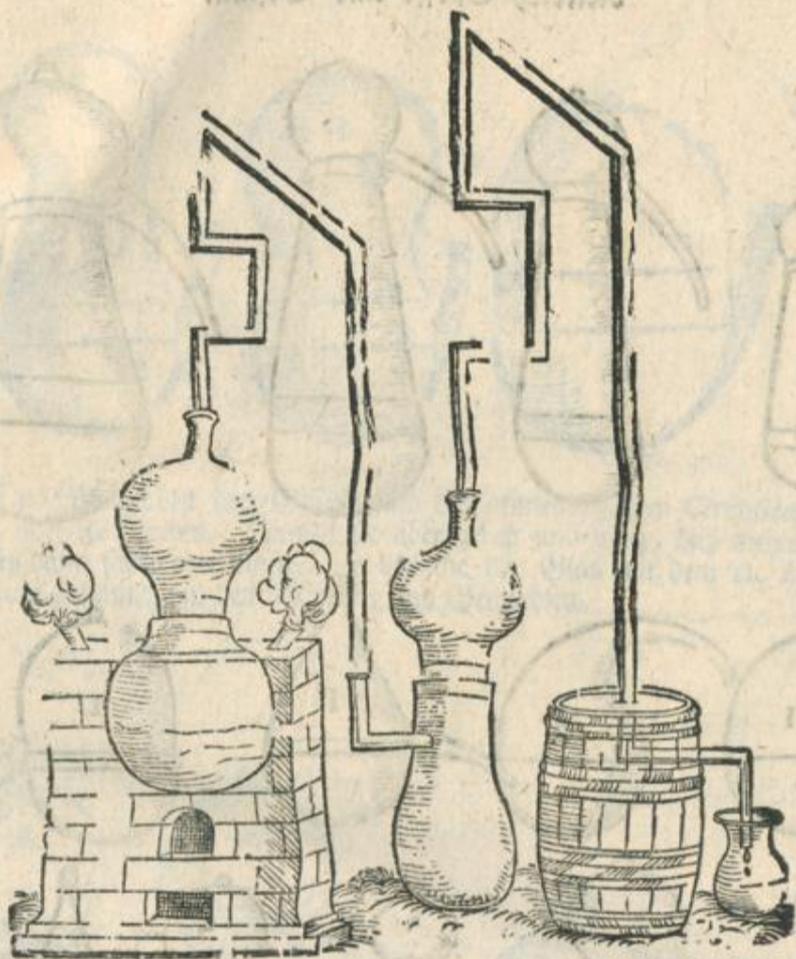
Von Gewürzen und allerhand Saamen, als von Nägelein, Zimmet, Muscatnuß, Anissaamen, Römischkummel, Wieskummel, Fenchelsaamen, und dergleichen, kann man allerley edle und köstliche Oele, welche ganz kräftige Wirkung in geringer Quantität haben, abziehen. Und diereit solche Oele nun sehr gemein im Gebrauch seyn, und ihre Präparation nicht allein den Apothekern, sondern auch den gemeinen Destillirkünstlern sehr bekannt ist, habe ich die Form und Weise der gemeinen Instrumente und des Ofens, samt der Destillation, hie bengezeichnet.

Man bereitet einen gemeinen Destillirofen, wie zu einem einfachen Balneo Mariae pflegt gemacht zu werden, darein setze man eine kupferne Blase, so ziemlich groß ist, daß sie eine gemeine Maas oder sechs halte. Solcher Blasenhals oder Mund soll oben Handbreit weit seyn, und über den Ofen heraus gehen, darauf stürzt oder decket man einen kupfernen Hut, welcher wohl darinn einschliesse, solcher Hut soll eben ein Röhrlein haben, so Fingersdick weit ist, und eines halben Fingers lang über sich gehet, daran steckt man die blechene Röhren, so auf die Art, wie folgende Figur ausweist, bereitet wird, daß sie in einen kupfernen Kolben, so auch einen Hut mit einem Röhrlein oben hat, hinein gehen, darauf setz man eine andere auch dergleichen blechene Röhre oder Serpentin, welche durch ein Faß in ein Färlegerglas, darein die destillierte Materie fließet, ausgehet. Wenn man nun von Gewürz oder Saamen die Oele destilliren will, soll man die kupferne Blase, so in dem Brennofen stehet, halb voll Brunnenvasser füllen, und darnach die Gewürze oder Saamen, davon man die Oele abziehen will, wohl zerstoßen, derselbigen ein Pfund oder zwey darein thun, die Instrumente oder Röhren an allen Orten, da sie zusammen gesteckt werden, mit Ochsenblasen und mit Mehl wohl gehet verwahren, und das Feuer untermachen, erstlich sanft, und darnach je länger, je heftiger regieren.

Solche Destillation gehet geschwind, in drey oder vier Stunden; wenn nun die besten Spiritus heraus geflossen, und abgelaufen seyn, soll man das Oel, so oben in dem Glas schwimmt, in ein besonderes Glastein sauber und geschickt darvon absondern.

Figur

Figur des Ofens und Instruments zu der Destillirung der
 von Oele von den Gewürzen und Saamen.



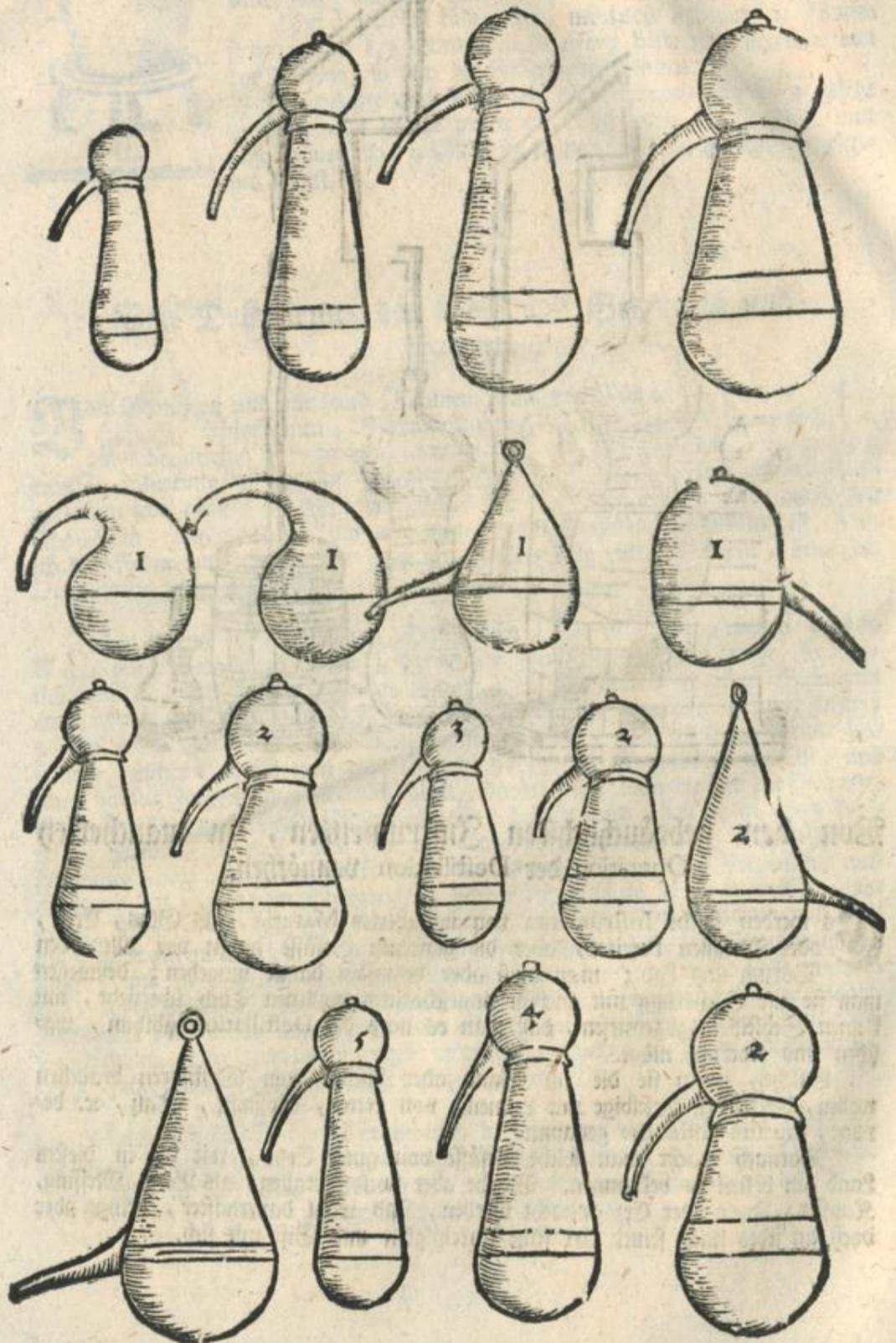
Von den gebräuchlichsten Instrumenten, zu mancherley
 Operation der Destillation vonnöthen.

Es werden solche Instrumenta von mancherley Materie, als Glas, Erde, oder Metallen bereitet, aber die gläsernen Gefässe haben vor allen den Vorzug und Lob; man muß aber behutsam damit umgehen; deswegen man sie zur Sicherung mit dickem ungeschornem wollenen Tuch überzieht, mit kleinen Schleifstein zugespitzt, daß man es nach der Destillation abthun, waschen und trocknen möge.

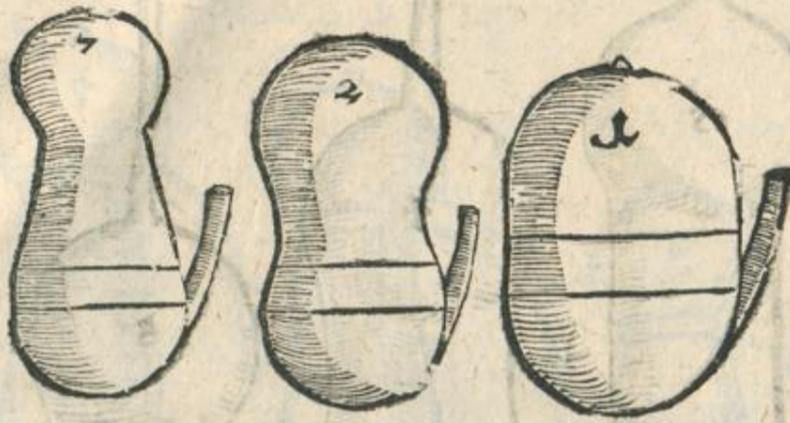
Ettliche, wenn sie die im Sand oder Aschen zum Destilliren brauchen wollen, bestreichen dieselbige mit Leimen, von Letten, Rosinist, Salz, u. bereitet, Lutum sapientiae genannt.

Darnach macht man solche Gefässe von guter Erde, wie die in diesem Land am besten zu bekommen. Welche aber von Metallen, als Bley, Messing, Kupffer, Zinn oder Erz gemacht werden, sind wohl dauerhafter, bringt aber doch ein jedes nach seiner Art seine Unreinigkeit und Gift mit sich.

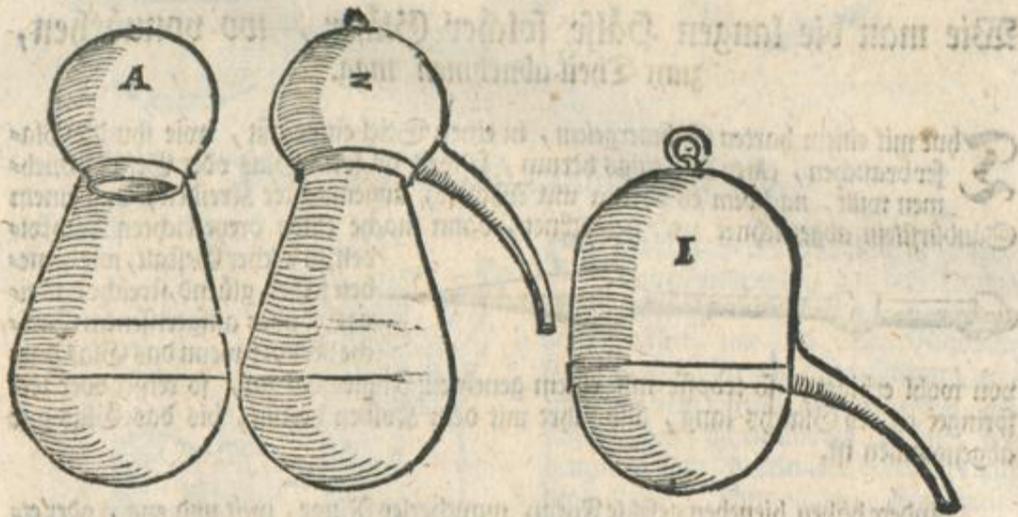
Mancherley Instrumente und Gläser zum Destilliren, Patro-
ficiren, Circuliren, Resolviren und Digeriren, von
vielerley Grösse und Gestalt.



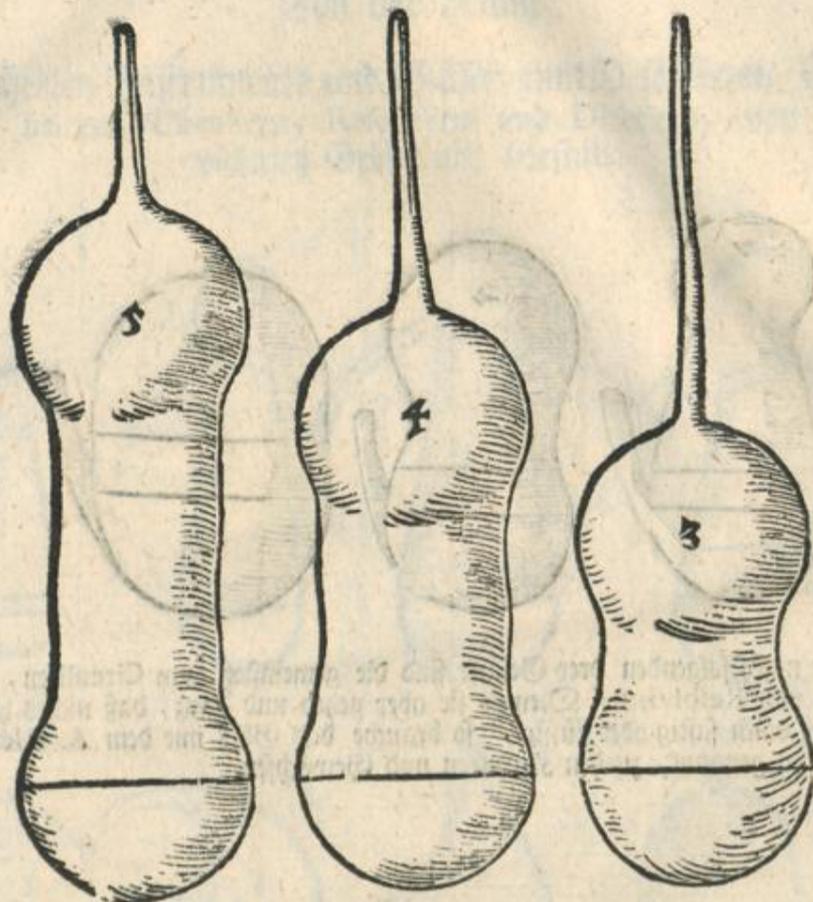
Diese



Diese nächstfolgenden drey Gefäße sind die gemeinsten zum Circuliren, Putreficiren, oder Resolviren. Dieweil sie aber geheb und ganz, daß nichts hinein mag, es sey dann saftig oder flüssig, so brauche das Glas mit dem A. Alembicum coecum genannt, zu den Kräutern und Gewächsen.



Nachfolgende verzeichnete Gläser dienen in der Wärme des Hofmists zum Digeriren und Putreficiren. Magst sie gar in Mist vergraben, daß nur die obere Röhre herfür gehe, oder, so die zu kurz, sollst du ein hölzern oder gedrehtes Röhrenlein darauf gestürzt, darzu gebrauchen.



Wie man die langen Hälse solcher Gläser, wo vonnöthen, zum Theil abnehmen mag.

Zieh mit einem harten Schmerzelein, in einen Stiel eingefast, wie ihn die Gläser brauchen, einen Riß rings herum, so weit du solch Glas oder Gefäß abnehmen willst, nachdem es vorher mit Wasser, angemachter Kreiden, und einem Säubürstein abgezeichnet und getrocknet, dann mache einen dreneckichten Lothkolben, in solcher Gestalt, wie hieneben stehet, glüend, streiche das eine Eck über aufgerissenem Striche herum; wenn das Glas dar-



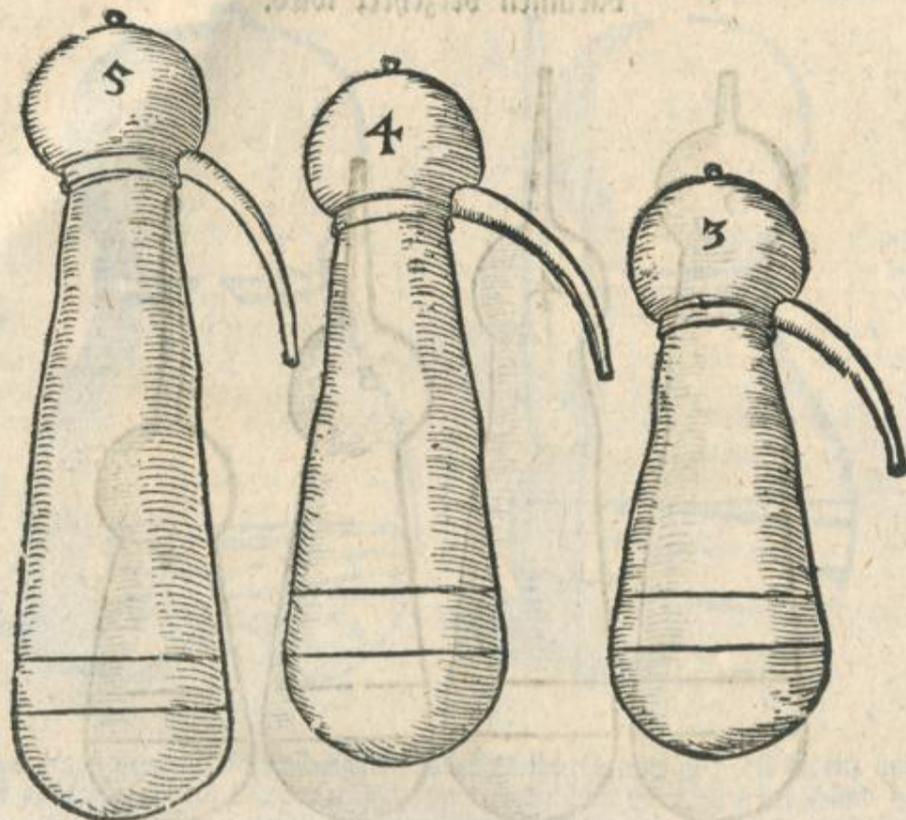
von wohl erhitzt, so tropffe mit einem geneigten Finger darauf, so reisset oder zerspringet es bey Gleichs lang, also fahre mit dem Kolben herum, bis das Glas gar abgenommen ist.

Andere haben hieneben gesetzte Form, mancherley Ringe, weit und eng, oder etliche offen zerspalten, die man weit oder eng richten kann, die selbige in dem Feuer erglüet,

steckt man an den Glashals, reibet es herum, so erschricket es auch von der Hitze, und bricht, wie obgemeldet.



Cucurbiten oder Kürbis- förmige Gläser, beste Art
und Formen.



Wie man Glas zuschweissen soll.

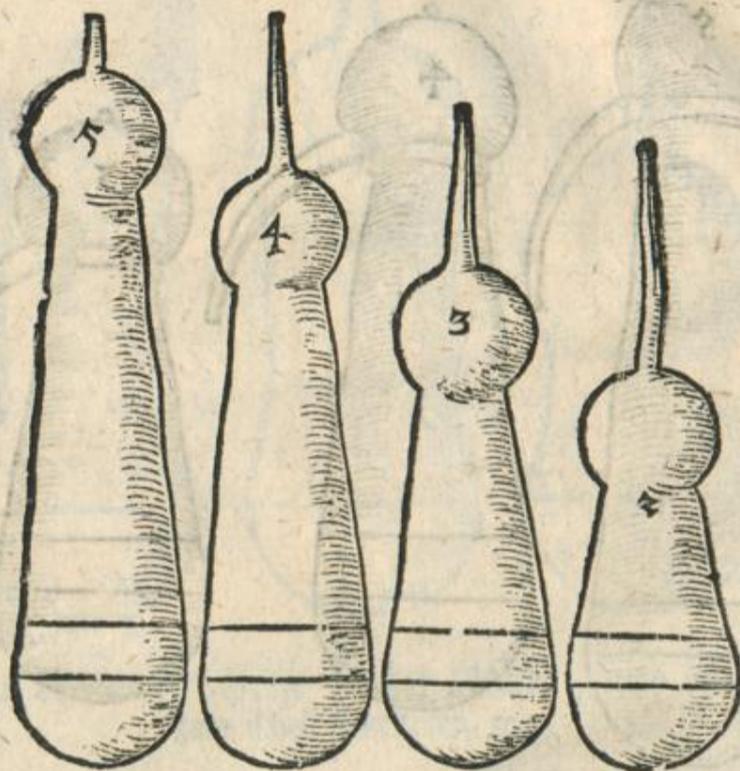


Dbgemeldte, und alle gläserne Zeuge, wenn man will, daß kein Dampf oder Spiritus verrieche, gehet zu verschweissen, wie auf einer Glashütten, sollt du dich mit einem solchen Defeslein, wie seine Gestalt hieneben siehet, gefast machen, unten mit einem Krost, nebenzu ein Loch, darein lege das Glas mit dem Hals, oben darein eine breite Schmidz- Zange, und so sie beyde wohl erhitzen, so drücke dem Glas den Hals mit der Zange kräftig zusammen, so schweißt es sich, als wie von einem Stück, an einander.

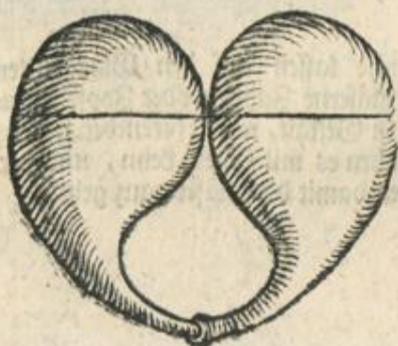
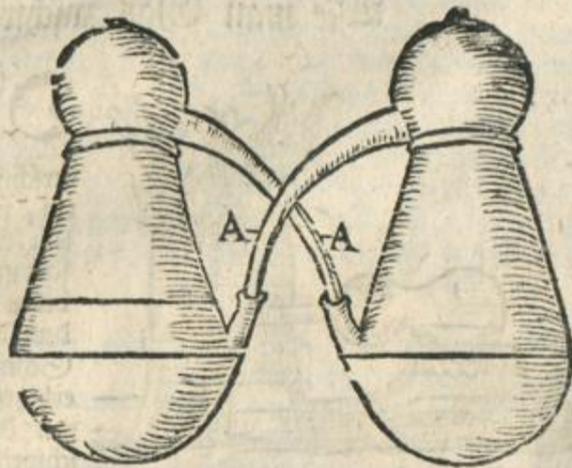
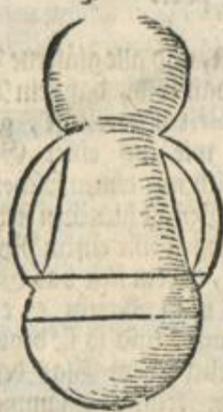
Etliche lassen auf den Glas-Hütten solche gläserne Zapffen oder Zopffer machen, in Gestalt, wie sie hierneben stehen, bestreichen es mit Stein Leim, und vermachen damit die Gläser ganz gehet.

Eine

Eine andere Form und Gestalt der Destillirgläser zu der Circulation, Auf- und Niedersteigen in der Destillation, dadurch die Materie gereiniget, subtilisiret, und das Grobe darinnen verzehret wird.



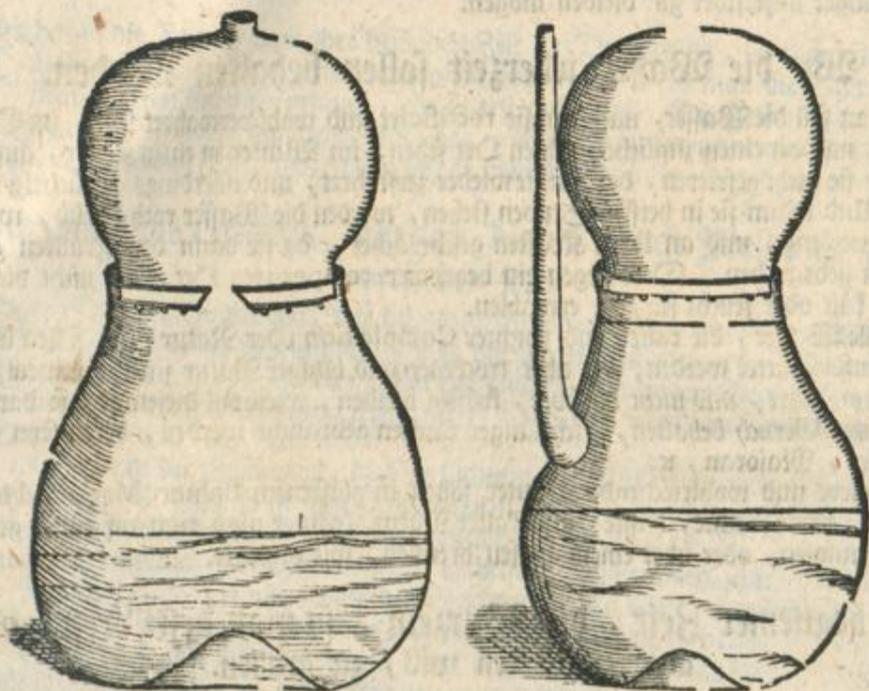
Yellikan.



Diese zwey Retortgläser, wenn sie oben fleißig zusammen vereiniget sind, bringen genugsame Circulirung und Wirkung des Gegeneinandersteigens.

Diese

Diese nachfolgende sind fast gebräuchliche Gläser, von zweyen Stücken in der Glashütte zusammen gestossen, in denen man die abfallende Tropflein sehen kann.



Du magst nehmen ein Kolbenglas, brich es oben so weit ab, bis du ein andres Oberglas hinein bringen magst. Und so du keine Glashütte zur Hand hätst, ist, verstreiche es geheb mit einem Leimen von Firniß, und andern Stücken hierzu gehörig, bereitet. Dergleichen verbinde und verstopfe auch in der Circulation die Röhren oben, oder neben, wohl, wie sichs gebühret.

Die Lücke oder Scharte, so hie im stürgefesten Glas, da sie beyde in einander gefügt seynd, erscheint, ist derhalben darinn gemacht, damit das Wasser, so sich sonst hinter solchem Rant aufhalten möchte, genau ausrinnen möge.

Man thut sie, wie bey dem untern Strichlein angezeigt, nur halb voll, was man darinn destilliren will.

Ein sonderlich Stück.

Eine sonderliche Bequemlichkeit ist auch, daß man ein solch Glas bis an den Hals, da das obere Strichlein gezogen, in Spreuer, Hecksel, oder gehackt Stroh genannt, setze. Wenn man solches mit Wasser anfeuchtet, so wird es nach etlichen Tagen warm, und währet zwö oder drey Wochen an einander.

Und wann die Spreuer etwas zu trocken werden, soll man sie begießen, so giebt es desto länger Wärme, darnach erneuert man es wiederum.

Von der Rectification, Haltung und Bewahrung der gebramten Wasser.

So aber die Wasser gebramt seyn, ist vornöthen, daß sie rectificirt werden, vielleicht ob sie nach dem Brand schmeckend wären, oder phlegmatische Ueberflüssigkeit bey sich hätten, dergleichen gemeiniglich alle feuchte, kältende Kräuter zu haben pflegen, wie ingleichen auch diejenige, so mit Wasser besprenget, frisch sind behalten worden, oder in einem feuchten Keller etliche Tage sind gelegen, oder zu feuchter, nasser Zeit gesammelt, darvon sie eine phlegmatische Complexion empfangen. Solche Rectification mag geschehen durch die Hitze der Sonnen, als wann die Wasser jezund destillirt, werden in ein Glas gethan, den zweyten Theil des Glases gefüllet, wohl verstopft und verbunden mit einem Leder, den dritten Theil des Glases an die Sonne, in einen Sand

E

40 Tage

40 Tage oder mehr gesezt. Wenn der Sand fast heiß wird, werden die Wasser durch die Sonne und Hitze des Sands gerechtfertiget, von ihrer überflüssigen groben phlegmatischen Feuchtigkeit, die man dann nach der Zeit scheiden und abseihen soll, und in ein anders Glas thun. Also ist auch ihre Complexion temperirt, daß sie desto länger unzerstört gut bleiben mögen.

Wo die Wasser jederzeit sollen behalten werden.

Man soll die Wasser, nachdem sie rectificirt und wohl verwahret seyn, im Sommer an einen zimlichen kühlen Ort setzen, im Winter in einen Keller, auf daß sie nicht gefrieren, darvon sie wieder zersthret, und allerdings untüchtig werden. Und wann sie in heißen Stuben stehen, werden die Wasser roth, trüb, weich, übel-schmeckend, und an ihren Kräften geschwächet, da sie dann den Kranken ganz nicht zu gebrauchen. Derowegen ein bequemer temperirter Ort, der nicht viel zu hitzig, kalt oder feucht sey, zu erwählen.

Alle Wasser, die kalter und feuchter Complexion oder Natur sind, sollen übers Jahr aufgeschüttet werden; die aber trockener und hitziger Natur sind, können zwey oder drey Jahre, und nicht darüber, kräftig bleiben, wiewohl diejenige, so darüber einen guten Geruch behalten, auch länger können gebraucht werden, deren seyn viel, als Poley, Majoran, &c.

Dürre und wohlriechende Kräuter sollen in gläsernem Balneo Mariæ gebrannt werden. Aber feuchte, feiste, und kalter Natur Kräuter mag man auf einem gemeinen Brennofen, oder über einem Hasen brennen, wie obstehet.

Von bequemer Zeit, die Wurzeln, so man destilliren, oder auch aufdörren will, zu graben.

Die rechte und bequemste Zeit, die Wurzeln nicht allein zum Destilliren, sondern auch zu anderm vielfältigen Nutzen auszugraben, ist, wenn sie am vollkommensten und kräftigsten in ihrem Saft seyn, welches nicht zu gleicher Zeit an allen Wurzeln geschehen kann; denn eine diese Zeit, die andern eine andere in ihrer Vollkommenheit und besten Saft und Kräften sind. Etliche halten darfür, man solle alle Wurzeln im Herbst graben, welches doch nicht allwege wahr ist, denn etliche Wurzeln werden im Frühling allein gefunden, als die runde Hollwurz findet man nicht, dann im Anfang des Frühling; darum solle eine jede Wurzel nach ihrer Art, wenn sie in ihrem besten Saft und Kraft ist, es sey gleich im Herbst, oder Frühling, ausgegraben werden.

Wenn nun die Wurzeln ganz und frisch ausgegraben sind, soll man sie von allen Fasern abführen, auch von aller Erde rein machen und waschen. Und wenn man sie destilliren will, zuvor klein hacken, und in einem Mörselstein zu Mus stossen, darnach ein wenig mit Wein besprennen, und in einem Glas wohl und geheb vermacht und verstopft, in ziemlicher Wärme digeriren oder putreficiren. So aber die Wurzeln feuchter, wässriger und fetter Art wären, bedärffen sie keiner so langen Digestion, und sollen in der Sonne destillirt werden.

Daben dann auch zu merken, daß man der Art und Eigenschaft der Wurzeln wohl wahrnehme, daß man allwege das kräftigste Theil nehme, da dann in hitzigen Wurzeln das äußerste Theil und Rinde fast am kräftigsten ist; in kalten Wurzeln hat es sonderlich keinen Unterschied, dann etwa das inner Mark am schärfesten ist. Also werden etliche Wurzeln ganz mit den Rinden und Mark gebrochen, in etlichen aber, so inwendig ein holzig Mark haben, wird solches Mark heraus gethan, als in der Fenchelwurzel, Petersilgenwurzel, Epffwurzel, &c.

Von der rechten Zeit und Art der Destillirung der Kräuter.

Gleichwie die Wurzeln, eine jede nach ihrer Art und ihrer Vollkommenheit beydes zur Destillirung und auch zu Aufdörnung sollen gegraben werden: also sollen auch die Kräuter zu rechter Zeit gebrochen und gesammelt werden, nemlich, wenn sie die Blumen und Saamen herfür bringen, alsdann sollen sie frisch und grün zur Destillirung gebraucht werden, als da sind Taubenkropf, Tausendgliden, Dosten, Quendel, und

und dergleichen. Was aber die trockene, hitzige Kräuter belangt, die soll man vorhin ein wenig erwecken lassen, ehe sie destillirt werden, als da sind die Münzen, Bermuth, Kauten, Stabwurz und andere dergleichen, um ihrer trockenen Art willen; denn solche werden darnach in der Destillirung nach der Erweckung desto kräftiger.

Von Destillirung der Blumen.

Es haben die Blumen auch ihre besondere Zeit zur Destillirung, nemlich, wenn sie in ihrer vollkommenen Blüthe und offen sind. Doch soll man die Capre-Blumen in ihren Knöpfen nehmen, ehe sie erst aufgehen. Die Rosen sind auch am kräftigsten, wenn sie erst anfahen aufzugehen. Sonst werden gemeiniglich alle Blumen zur Destillirung gebraucht, wenn sie gar vollkommen sind, ehe sie wollen abfallen.

Wie man die Gradus, darvon dieses Buch Meldung thut, verstehen soll.

Der Grad der Qualitäten, wie die Naturkündiger darvon schreiben, sind vier an der Zahl, es sey von heimlichen oder offenbaren Aenderungen. Denn der erste Grad ändert nicht offenbar, oder empfindlich, der andere Grad ein wenig, der dritte merklich, der vierte schier zerstörllich, durch eine merkliche Aenderung, es sey in Speiß, Kräuter oder Arzney.

Also, wenn der Geschmack, die Versuchung oder Kosten ein wenig scharf ist, daß du es kaum empfindest, so ist seine Complexion im ersten Grad: Als süsse Mandeln, aus welcher Süßigkeit du eine Wärme befindest. Aber aus dem, daß es die Versuchung nicht merklich ändert, so magst du urtheilen, daß sie warm seyn im ersten Grad.

Sindest du aber etwas, daß den Geschmack oder Kosten empfindlicher ändert, und doch nicht gar scharf, als Enis, Fenchel, &c. so theile es in den andern Grad.

So es sich aber also fast ändert, daß dich bedünkt, es wolle dir den Geschmack zerstören, als Pfeffer, &c. so urtheile den vierten Grad.

Item, die mittelmässige Speise, Trank und Arzneyen, die ist gleich an Wärme, Kälte, Feuchte und Trockene.

Die hitzige im ersten Grad hat zween Theile der Hitze, und ein Theil der Kälte. Die hitzige im andern Grad hat drey Theile der Hitze, und einen Theil der Kälte. Die hitzige im dritten Grad hat vier Theile der Hitze, und einen Theil der Kälte. Die hitzige im vierten Grad hat fünf Theile Hitze, und einen Theil Kälte.

Zu einem Exempel: Nimm ein Pfund heiß Wasser, und ein Pfund kalt Wasser durch einander, so wird eine mittelmässige Wärme daraus; thue aber noch ein Pfund heiß Wasser darzu, so ist es nicht mehr mittelmässig, sondern warm im ersten Grad. Thust du aber noch ein Pfund Wasser hinzu, so wird das Wasser wohl empfindlich warm; das ist der andere Grad. Thust du noch ein Pfund warm Wasser hinzu; so wird das Wasser so heiß, daß du es kaum leiden magst, das ist der dritte Grad. Thust du noch ein Pfund hinzu, so wird es so heiß, daß du es nicht leiden magst, und das ist der vierte Grad.

Ein ander Exempel: Gleich kalt und warm, ist der erste Grad. Ein kalt, und zwey warm, der andere. Ein kalt, drey warm, der dritte. Ein kalt, vier warm der vierte.

Vom Gebrauch der gebrannten Wasser.

Wiewohl die gebrannte oder destillirte Wasser nicht allezeit im Brauch gewesen, und den alten Erhärtzen, als Hippocrati, Galeno, und ihren Nachkömmlingen, unbekannt, sondern ein Invent ist der Alchymisten, von welchen in nachgehender Zeit die Erfahren der Alchymie solches auf Quintam essentiam transferirt, und die Spiritus von den Kräutern zu scheiden gelehret, so ist doch solcher Fund hoch zu loben; nemlich, das Allersubtileste von dem Allergröbtesten in den Kräutern zu scheiden. Denn die Erfahrung giebt es, daß die schlechte destillirte Wasser mit großem Nutzen in vielfältigen schweren Schwachheiten gebraucht werden; daß ich geschweige, was Kraft und Wirkung sie haben, wann erst die rechte subtile Spiritus und Quinta essentia darvon abgezogen wird.

So viel nun den Gebrauch der gemeinen gebrannten Wasser belanget, werde sie auf mancherley Art gebraucht. Etliche trinket man zu Kühlung der Leber und innerlichen Gedärms, als die von Endivien, Buzgel, oder Buzzelkraut, Rosen, Sonnenwübel, Wegerich, u. wie in jedem Capitel unterschiedlich angezeigt wird.

Die andere epithimirt man, das ist, man nezt Zendel oder leinene Tüchlein darein, und schlägt sie über den Magen, etwan über die Leber, Herz, Milz, Schläfe, entzündete Schäden, und dergleichen.

Den mehrern Theil braucht man zu Vermischungen der Syrupen, und nimmt derselben allwegen doppelt, oder anderthalbmal so viel, als des Syrops.

Etliche sind im Brauch zu den Pillulen, dieselbige zu machen, und zu incorporiren.

Der mehrere Theil, daß man sie braucht im Leib, in Trunkweise, oder mit Arzney vermengt.

Doch kann man da keine sonderliche Regel geben, sondern die Erfahrung, samt der wahren Kunst der Arzney, lehret dasselbige. Will dich in diesem Fall, viel und weiter zu lesen, vermahnet haben. Denn ohne Kunst und Behutsamkeit mit der Arzney umgehen, dieselbige handeln und handreichen, es sey in Wassern, Syrupen, Purgation, Latwergen, oder wie es Nahmen haben möchte, ist gefährlich, dann mit Gift handeln. Der Mißbrauch aber ist so groß, daß kein Wunder wäre, die Kälberärzte, Juden, alte Weiber und Landsfahrer die ganze Welt verderbeten.

Zweyfache Kraft aber bekommen die Wasser, nachdem die Kräuter ausgetrocknet, wieder darüber geschüttet, und zum zweytenmal destilliret, oder zum dritten, werden sie noch kräftiger, wiewohl bey etlichen die erste Destillirung gnugsam ist, als bey den Rosen, u.

Von unterschiedlichen Eigenschaften und Qualitäten eines jeden Wassers.

Hitziger Kräuter Wasser sind der Camillenblumen, Taubnesselnblüth, Dillenblüthe, gelbe Viole, Senferichblumen, Lavendelblumen, Majoranblüthe, Rosmarin, Salbey, St. Johanniskrautblumen, Taufendgülden, u.

Wasser gemeiner Wärme sind: Sauerampffer, Bohnenstengel, Burretsch, Brunellen, Brunnkressen, Bocksbart, Bueken, Cappis, Kreuzwurz, Dennenmarck, Endivien, Engelkraut, Epheu, Freyßamkraut, oder Dreyfältigkeitblumen, Fenchdistel, Fünffingerkraut, Fenchel, Gottsgnad, Garb, Gandelreb, Gansel, Gauchklee, Inggrün, Kären, Katzenzagele oder Schafthier, Klee, Kbl, Kbrbel, Lattich, Liebstöckel, Leberkraut, Meytau, Nachtschatt, Pastennenkraut, Peterlin, Pfaffenkrautstengel, Reinsarn, Schluttenkraut, St. Peterskraut, Taubenkropf, Weggras, Wegweise, u. Dieser Kräuter Wasser währen zwey Jahr.

Die kältende Wasser sind: die von Allraun, Bilsentkraut, Buzeln, Hauswurz, Meerlinsen, Magsaamentkraut, Maurpfaffer, Blindscherling, u.

Die hitzige und trockene Kräuter: Alant, Agrimonien, oder Odermeng, Agley, Aron, Bibinel, Bachmüls, Basilien, Cardobenedicten, Centaurea, oder Taufendgüldenkraut, Camillen, Dillen, Eisenkraut, Eyternesseln, Ehrenpreis, Garmander, Haselwurz, Hopffen, Hirschzung, Heyd, Jsoy, Lavendel, Majoran, Drechte und gemeine Salbey, Osterlucey, Polcy, Quendel, Rauten, Rosmarin, Senffkraut, Stendeklee, St. Johanniskraut, Sinau, Sanickel, Taubnesseln, Wintergrün, die währen drey Jahr.

Feuchter Substanz Wasser sind die von Burretschwurz, Braumwurz, Fenchelwurz, Fündskürbswurz, Pasteney, Peterlinwurz, Quelcken, Rettich, Rüben, Wallwurz, Weißgülden, u.

Obst- und Fruchtwasser: als da sind von Affolterbeer, oder Wachholderbeer, Bohnenhülsen, breit Wegerichsaamen, Erbsen, grün und weiß Kürbis, Meerlinsen, Maulbeer, Melonen, Nußläusler, Pfifferling, Pflaumen, Saurauch, Schleen, schwarze oder rothe Kirschen, wilde und heimische Aepffel, wilde Birn, wilde Brombeern, und einer jeden gemeinen Frucht Wasser, währen nur von einem Jahr ins andere.

Die Laubwasser, als das von Birken, Eschin, Epheu, Eichen, Hartrigel, Neben, Spindelbaum, Senenbaum, Tamariscus, Wilgen, u. halten sich auch wohl in drey Jahr.

Von