Ein kurtzer leichter begriff vnd vnterricht/ künstliche Distillier vnd Brennöfen mit zugehörender bereitschafft zu machen.

A

WJewol die gebrandten Wasser nicht allweg im brauch gewesen / vnd den alten fürnembsten ärtzten/ als Hippocrati, Galeno, vnd jhren nachkommen vnbekannt / sondern ein Inuent ist der Alchymisten / ist doch solcher newer fund hoch zu loben / dann dardurch wirdt das subtilste vnd beste theil von dem aller gröbsten in den Kreuttern gescheiden / wo man recht darmit vmbgehet. So haben auch die gebrannte Wasser grossen nutz in der Artzney. Vnnd hat solche Distillierkunst jhren vrsprung auß betrachtung vnd nachfolgung der Natur / welche durch krafft vnnd hitz der Sonnen/so die irdischen wässerigen feuchten Dämpff vber sich zeucht / vnnd außtreibet / biß in die mittel Region deß Luffts / da sie von wegen der vmbstehenden kälte zusammen gedrungen werden in einen Nebel vnnd Wolcken / so sich dann derselbige zerspreitet/vnnd schmiltzt in Regen / Schnee oder Hagel / fellt er widerumb herab zur Erden. Gleicher weise ists auch im Menschen (der da von den alten Philosophis vnnd Naturkündigern ein kleine Welt genannt wirdt) da der Magen als ein Pfann oder Kolben von der Lebern als einer Fewerstatt erhitzt / vnnd die jnnerliche Dämpff ins Haupt vnd Hirnschal/als in einen Distillierhelm auffsteigen / vnnd durch die kälte desselbigen zusammen getrieben / zu Rotz vnd Schleim werden / in die Nasen / als den Schnabel deß Distillierhelms / vnnd halß widerumb herab fallen / durch schnupffen / reuspern / vnnd husten außgefegt müssen werden. Also haben die ersten erfinder der Distillierung die Kreutter/Blumen/Wurtzeln/oder andere Materi/ von welcher sie eine feuchte vnnd Wasser abziehen wöllen / in ein grösser Geschirr / so vnten in die runde weit/ mit einem Bauch zusammen gethan / welchs Instrument sich der Proportion der Sphæren/ darinne Wasser vnnd Erdtrich versamlet / vergleicht. So nun solche feuchte von der vnterlegten Hitz erdünnet vnd subtiliert/wirdt sie vbersich getrieben / derhalben sie nach der Proportion der mitteln Region deß Luffts/ein küle statt verordnet haben/da die Dämpff vnnd brodem von der Kälte zusammen geliuert / zu wasser werden/ vnnd durch solch öbergefäß / als das Haupt / gesammlet / außgeführt / vnnd folgendts zum zum brauch behalten werden. Vnd begibt sich im distillieren/ daß allweg das subtilest/ dünnest/leichtest/ vnd flüssigest/ so zu eusserst ist an solcher Materi / die du zu distillieren für hast/zu aller erst von der Hitz außgetrieben wirdt. Nach solcher wässerigkeit/ vnnd roher vngedäwter Phlegmatischer feuchtung/ folgt am nechsten ein baß gedäwete/zärter vnnd subtiler materi/darnach so mans ferner treibt/ kompt eine feyste vnnd öligkeit. Vnnd zu letzt pflegen die Künstler vnd Alchymisten auch das fünffte wesen/ Quinta essentia genannt / abzuziehen. Gemeldte Distillierung geschicht in viel weise/vnnd mancherhandt bereitschafft / aber wir wöllen die fürnembsten/künstlichsten vnd nützlichsten hie nachfolgendts lehren.

B

Folget

C

Folget die beschreibung vnd gestallt der Ofen.

Der erst Ofen.

Deß Ersten.

D Dieweil dieser/ vnnd auch die nachfolgenden Ofen/ auff den Augenschein fleissig abgemahlet/darff es nicht viel Wort in der beschreibung. Den ersten Ofen nennet man im Latein Campanas rostratas, darumb/daß die Helme formiret sind wie geschnautzte Glocken. Teutsch nennet mans Rosenhüte. Man hat sie gemeiniglich von Zin gemacht. Die Töpffer oder Haffner machens auch jetztundt von Lett oder Thon/inwendig verglasirt wie andere Töpffe. Vnter jederm Hutt/auff dē absatz oder ranff deß Ofens steht ein küpffern oder jriden Gefäß oder Tigel/ dareyn legt man die frischen Kreutter/klein zerhackt/oder mit Wasser/ auch bißweilen mit Wein gebeytzt. Auff das Gefäß oder Tigel stürtzt man den geschnautzten Hut/geheb vber einander. In die kleine nebengläser/ dareyn die Schnäbel gehen/rinnet das Wasser. Vnten durch das zündtloch legt man Fewer in Ofen.

Deß Andern.

Diß ist die aller gemeinste weise zu distilliern/dann es treibt starck vnnd behendt. In den Apotecken nennet mans Vesicam. Ist ein runder küpfferner Kessel in den Ofen gesetzt. In diesen Kessel legt man die Kreuter klein zerhackt. Die Apotecker giessen die gebrandte Wasser der vorigen Jar vber die frische zerhackte Kreuter/dann so sie nicht mehr feuchtigkeit hetten/würden sie wegen der starcken vnd vnmässigen Hitz anbrennen. Vnd so die Apotecker keine alte Wasser haben/ nemmen sie schlecht Brunnenwasser/ist aber nicht wol gethan. Besser ist es/ man presse den Safft auß den frischen Kreuttern/oder siede sie in Wasser/ vnd thu gemeldten Safft oder Brühe in den Kessel. Man mags auch vber andere frische zerhackte Kreutter giessen/so wirdt das gebrandte Wasser desto kräfftiger. Vber dem Kessel ist ein küpfferner Helm/ jnnwendig verzinet/mit einem langen Schnabel oder Rohr/ das gehet durch ein hültzen Faß stracks vntersich biß zu dem fürsetzglaß. Gemeldt Faß ist voll kaltes Wassers/das

kület

kühlet den Abzug/daß kein Spiritus darvon resoluirt oder verschwendet/ sondern ehe zu A Wasser werden. Vnten in den Ofen macht man ein brennendt Fewer. Oben auff der

Der ander Ofen.

seiten deß Ofens sindt zwey Rauchrörlen in den Ofen eyngeleibt. Durch gemeldten Zeug distilliert man auch den gebrannten Wein von Bier oder Weinhefen. Auch ist es nütz vnd gut/daß man ein zwyfach oder dreyfach leinen Thuch/ oder ein Stück Filtz in naß Wasser eynnetze/vnd auff den Helm lege/die auffsteigende Brodem oder Dämpff zu kühlen/darmit sie desto ehe zu Wasser werden.

Deß Dritten.

Dieser Distillier Ofen ist viel köstlicher/dann die obgemeldten zweene. Lateinisch nennet man jn Balneum Mariæ. In diesem Ofen ist der küpfferne Distillierkessel eyngefast/darein stellet man ein glasene oder Zinnene Distillierkolben. In die Kolben legt man die frische zerhackte Kreutter/ Blumen/ oder was man distilliern wil. Auch legt man vnter die Kolben/das ist am Boden deß Kessels/ ein eisern Ring mit Stroh vmbwunden/der das Kolben glaß satt vnd stett halte. Darnach stürtzt man den breiten Deckel vber die Kolben vnd Kessel/dann dieser Deckel hat in der mitte ein groß rund Loch/ dareyn sich deß Kolbenglases Halß füglich schicket. Auch ist an der seiten deß Kessels ein eisern Häckel/darmit schleußt man den Deckel eyn. Darnach setzt man auff die Kolben einen glasenen Helm. Den ranfft oder füge verbindet vnd verstopffet man wol mit einer leinen Binden/mit Kleyster von Eyweiß vñ Mehl gemacht/bestrichen/ also beckt es sich darnach von der Hitze hart an/ daß kein dampff neben auß gehen mag. Vnter den Schnabel deß Helms stellt man ein rein fürsetzglaß/ vnd da der Schnabel ins Loch gehet/ mag mans auch mit einem Thüchle verkleiben/ oder schlecht ein naß Thüchle herumber schlagen. Auff dem Deckel sihestu ein Loch mit einem hültzen Zapffen/durch dieses Loch geust man das Wasser durch einen Trichter in Kessel/ vnnd so offt deß Wassers im sieden gebricht/stopfft man das Loch auff/ vnd füllets mit andern heissen Wasser. In dem Ofen sihestu vnten vier Löcher/ das grösseste oder öberste hellt einen eisernen Rost in sich/darauff das Kolfewer ligt/ durch die Löcher deß Rosts fellt die Aschen

C hinab auff den Herdt / darzu die vntersten drey Löcher gehen / dardurch nimpt man die Aschen herauß. Am öbertheil deß Ofens auff der seiten sind zwey Rohr / dardurch der Rauch außgetragen wirdt. Auch sol das Koolloch einen jrrdenen Zapffen oder stopffklötzle haben / mit einem öhr oder Handhabe / darmit mans auß vnd eynheben mag / die Hitz zu demmen oder zu mehren.

Der dritte Ofen.

D

Dieser Ofen vnd Form (wie gesagt) ist die beste / gehet fein gemach zu. Dann die Hitze deß Wassers / darinne das Kolbenglaß stehet / ist nicht so gehling vnd so starck / als in den vorgemeldten zweyen Oefen / von welcher gehlingen Hitz die subtilesten Geister oder Brodem der Kreutter zum theil verschwendet / vnd die Wasser offt brentzendt vnd vngeschmack werden.

Deß nassen kalten leinen Thüchlens oder Filtzes vber den Helm zu schlagen / wie vnter dem andern Ofen gemeldet / sol allhie auch nicht vergessen werden.

Etliche brauchen zinnene Kolben vnd Helm / darumb daß sie werhafftig sindt. Aber in der Warheit ist es viel besser / man nemme gläsene Kolben vnd Helm / vnd gehe sittsam darmit vmb / dann das Wasser / welchs man in zinnenen Kolben vnd Helmen brennet / gewinnt etlicher massen ein Art / vnreinigkeit / vnnd frembden Geschmack von dem Metall / das kan man am Wermutwasser warnemen / wenn mans im Zinnen Geschirr distillirt / schmeckt es nit nach dem Kraut / hat keine Bitterkeit / ja es süssintzt / welches kein ander vrsach auff sich hat / dann daß der Geschmack vom Metall geendert wirdt. Vnnd geschicht solches nicht allein im Wermutwasser / sondern auch in andern Wassern / so von Kreuttern / die an jhrer Natur hitzig / vnnd am Geschmack scharpff sindt / distillirt werden / daß sie fast kein Gemercke deß scharpffen Geschmacks von dem Kraut mit sich bringen. So ziehen sie auch eine Vnreinigkeit von dem Metall / das spüret man an dem / daß wenn die Wasser abgezogen / vnnd eine zeitlang gestanden sindt / setzet sich vnten am Bodem eine weisse vnreine Materi. Dann die hitzige scharpffe dämpffe hencken sich zum theil an die Wende deß Zins / da werden mit der zeit subtile Crusten vñ Schifer darauß / wie Bleyweiß / davon werden die Wasser / auch der bittern vnd hitzigen Kreutter / süßlecht vnd vnrein. Daß sich aber die Wende deß Zinß in Bleyweiß verwandlen / sol niemandt verwundern / dann Bleyweiß ist nichts anderst (wie Dioscor. lehret) dann

die

die Crusten von dem Bley/wenn man dasselbige vber dem Dampff vom scharpffen Essig etzet. So man aber die Kreutter in gläsenem Geschirr distilliert/geschicht der obgemeldten dinger keins/die Wasser brennen sich fein sauber/behalten jren natürlichen geschmack vnd gantze Art von den Kreuttern. Derhalben die gläsene Gefäß billich den preiß vnd lob haben. So man aber kein andere dann zinnene Kolben hat/sol doch der Helm gläsen seyn/dann an dem Helm ist mehr gelegen/dann an der Kolben. A

Deß Vierdten.

Auß der Beschreibung deß dritten Ofen kan man auch den vierdten verstehen/was die vier Alembick belanget/die da in dem Kesselbad stehen. Die Kolben mögen zin-

Der vierdte Ofen.

B

nen oder gläsen seyn/aber die Helm allein gläsen. Einer jedern Kolben ist jhr rund Loch in den Deckel auffs genahest außgeschnitten. Auch sol der Kesselboden flach seyn/damit daß die Kolben stehen können/auff ströernen oder eysern Kräntzen. Der mittel Alembick aber hat ein besondere Art/Lateinisch nennet mans Balneum super vaporibus, das ist/ein Bad vber dem Dampff/dann die Kolben stehet nicht im Wasser/sondern hangt vber dem Dampff/laum/oder qualm deß warmen Wassers. Vnd werden die Kreutter/Blumen/oder ander Materi/auff diese Form/vber linder wärme fein sittiglich distilliert/gehet etwas langsamer von statten/dañ die andern obbeschrieben Formen/dargegen sindt diese distillierte Wasser die edelsten vnd besten/dann es kan da gar nichts anbrennen/vnnd auch nichts verschwendet werden. Die Kolben ist von Messing oder Zin gemacht/in einem andern Zinnen Geschirr eyngefast/wie das Gemäldt außweist. Dieses Geschirr hat oben einen weiten Bauch/darinnen die Kolben stehet/vnten aber hat es ein Rohr/das stecket man geheb durch das Deckelloch in den Kessel/also/daß gemeldt Rohr vber dem Wasser stehe/vnnd allein den Dampff vom Wasser empfange. Auch ist diß Geschirr oben bey dem Kolbenglaß/vnd vnten bey dem Rohr/da es sich zusammen fügt/wol verlötet/darmit kein Dampff neben außfahren mag. Man kan auch die Kolben auß dem Geschirr nicht nemmen/müssen stets an einander bleiben/dann sie seindt also zusammen gemacht/wie ein einiges Instrument/

C allein den gläsenen Helm kan man oben abnemmen / wenn man die Kreutter oder Materi in die Kolben legen wil.

Deß Fünfften.

Diß ist auch ein fein lustig Balneum. Ein zinnene Kolben stehet im Kesselbad. Der Helm ist auch zinnen/mit einer zinnen Hauben oder Pfannen vmbfangen/vnd zu-

Der fünffte Ofen.

D

sammen gemacht/daß mans nicht von einander scheiden kan. In diese Pfann leufft auß dem öbersten Kessel (der da in den Steinern Pfeiler eyngesetzt ist) kalt Wasser durch ein Rhor/wenn man das Hänle vmbwendet/vnd geschicht diß darumb/darmit der Distillirhelm stets kühl sey/dann also werden die auffsteigende Dämpffe oder Brodem ehe zu Wasser. So aber das Wasser in gemeldter Hauben warm worden / lest mans durch das vnter Rohr mit dem Hänlin ab / vnd dargegen anderß von dem obern Kessel eynfliessen. So aber jemanden diese Mühe verdriessen wolt/der mag beyde Hänle/nemlich deß öbersten Kessels/vnd deß vntern Rohrs an der Hauben/zugleich öffnen / doch nicht gar vmbwenden/sondern halbwerts/darmit das Wasser gemächlich durchfliesse. Also wirdt das Wasser zu gleich oben eynlauffen / vnnd widerumb vnten so viel außrinnen. Man muß aber achtung geben/auff daß der ober Kessel im Pfeiler nicht leer bleibe/ sondern wenn es von nöhten/sol man ander kalt Wasser darein giessen. Der vnterste Kessel im Pfeiler helt heiß Wasser in sich / dann so offt deß heissen Wassers im Distillierkessel gebricht/zeucht man das Hänle an dem vntersten Kessel vmb / vnnd lesset ander heiß Wasser in den Distillierkessel lauffen/so offt es die Notturfft erfordert. Man geust zwar kalt Wasser in den gemeldten vntersten Kessel deß Pfeilers / aber der Pfeiler ist vnterhalb diesem Kessel hol/vnd wirt also der Distillierkessel / vñ der vnterste Kessel am Pfeiler von einem Fewer erwärmet. Darmit aber der öberste Kessel deß Pfeilers/ darinne kalt Wasser ist/von der Hitze nicht berührt werde/ist der Pfeiler (ausserhalb deß Lochs/ darinne der Kessel stehet) sonst allenthalben gantz gemawret vnd außgefüttert/ biß auff den vntersten Kessel. Darzu ist auch ein Rauchrohr an der seiten/ welches den Dunst vnd die Wärme außtregt.

Deß

Deß Sechsten.

A

Dieser Ofen ist zu Venedig vnd Neapel sehr gebräuchlich/dann daselbst hat man viel Gläser/vnd geschicht diese distillirung geschwindt vnd behendt/dañ man kan in vier vnd zwentzig Stunden mehr dann hundert Seidel oder Pfundt Wassers außbrennen. Der Ofen ist rund/den macht ein Töpffer oder Haffner/wie man sonst gemeine Kachel-

Der sechste Ofen.

B

öfen in die Stuben pflegt zu machen. Die Kachlen stehen zu rings herumb an dem Ofen/sind verglasirt/vnd formiret fast wie ein Harnglaß. Vber diese Kacheln stürtzt man Glesene Distillirhelme. Vnter die Schnäbel dieser Helmen hengt man die recipienten, das sind die Fürsetzgläser/an langen Schnürlen oder dicke Fäden/diese Schnürle bindet man oben an die Knauffen der Distillirhelm. Weñ man nun distillirn wil/legt man ein Fewer in den Ofen/ gleicher weise wie man andere Oefen pflegt einzuheitzen /doch thut man die Kreutter oder Blumen nicht alsbaldt in die Kachelkolben / sondern man verzeucht/biß die erste gehlinge Hitz für vber ist: dann solte mans in dieser geschwinden Hitz eynlegen/würden sie ohne zweiffel anbrennen. Derhalben wañ die erste Hitz etwas milter/vnd der Ofen zimlich warm worden/ist das Gesinde/ welches zu diesem Handel verordnet/baldt vorhanden/stopffen das Ofenloch zu/darmit die Wärme darinne bleibe/darnach legen sie die zerhackte Kreutter vnd Blumen in die Kachelkolben / setzen die Glesene Helm darauff/vnnd bringen also viel gebrannt Wasser zu wegen(wie oben gesagt) vnd ist diß Wasser viel köstlicher / dann das jenige / welches man in Kolben vnnd Brennhelmen/so von Zin gemacht/distillirt.

Etliche gemeine vnd leichte Distillirung für die Armen.

Von der Sonnen Hitz kan man auch Wasser distilliren auß den wolriechenden Blumen dieser gestallt: Man leget die Blumen in ein Glaß / das in der mitte einen weiten Bauch hat/vnnd oben eng ist / diß Glaß stürtzet man auff ein ander Glaß/also/ daß beide Löcher zusammen kommen/die verkleybt man/vnd stellets an die Sonnen/ so schmiltzt vnd fleußt das Wasser auß dem öbern Glaß in das vntere / reucht treffenlich

C wol/ist aber trüb / vnnd hat die Farbe der Blumen/von dannen es distilliert ist/es seyen gleich Rosen / Veieln/Negelblumen / oder die Blumen von S. Johannskraut / Chamillen/Lauendel/Maioran/ vnd dergleichen.

Ein ander geringe vnd leichte Form/ ohn allen Vnkosten / in der eyl ein Brennofen zu machen: Nimb ein grossen jrrden wol verglaßten Hafen (die alten Weiber nemmen eine Mörsel/ aber der Hafen ist besser dann das Wasser zeucht etlicher massen die Art deß Ertzes an sich) vber diesen Hafen spanne ein starck weißgewaschen leinen Tuch/ bindts Bändlen wol vmb den Ranfft deß Hafens / auff dasselbe Thuch legt man Rosen/Veieln/vnd dergleichen Blumen/oder zerhackte Kreutter/so viel daß es genug sey/ darnach leg auff die Blumen oder zerhackte Kreutter ein starck rein Papir/darauff setzt man die Pfann oder Reibtopff mit glüenden Kolen / doch am Grundt etlicher massen mit Aschen vnterlegt. Oder nimb ein messing Becken darzu/ das eben den Hafen oben auß beschliesse / oder vmbwinds mit einer Binden/ daß es geheb sey. Also werden die Blumen von wegen der Hitz / Wasser vnter sich durch das Thuch in den Hafen geben. Der Hafen sol im kalten Wasser stehen/biß nahe an den Ranfft/dann sonst würde deß gebrandten Wassers beste Krafft verriechen von der Werme/so von der Feuerpfannen kompt.

* Subtile Form zu distilliern auß dem Artzneybüchlin deß hochgelehrten Herrn D. Johannis Weyern/ Fürstlichen Cleuischen Medici genommen.

Dieses sindt weißblechene vberzinte Rörlin.

D

WIl man eine hübsche subtile Form haben / damit man die Spiritus vnd subtilsten Krafft/oder auch Oelen auß Gewürtz/oder den Spiritum oder Geist deß Weines vnnd dergleichen künstlich abziehen kan/wiewol dasselbige auch durch andere Instrument geschehen mag / hab ich denjenigen / die lust darzu haben / zugefallen dieselbe hieher zum Beschluß deß Buchs bey setzen wollen. Erstlich hat man einen kleinen viereckichten Ofen zu machen / vnnd ein klein Kesselin darinn / mit sampt seinen Biechenen Röhren vnnd Instrumenten / wie die abmahlung außweiset. Darnach sol man das Kesselin in den Ofen setzen / vnnd oben an ein jedes Eck deß Ofens ein Lufftlöchlin lassen / darmit der Rauch außziehen kan / alsdann den Kessel halb voll Brunnenwas-

nenwasser thun/vnnd die Materien/so man distilliren wil/gar kleln zerstossen/in den A Kessel thun/vnd seinen Hut/sampt sein Röhren/wie das Muster allhier außweiset/ darauff mit Ochsenblasen verbinden/daß nichts herauß rieche/vñ alsdann erstlich gar ein lindes Feiwer geben/vnd deß Wercks fort ernstlich abwarten.

A. B. C. D. Absatz E. F. Hut/G. G. Wo der Hut auff den Kessel gehet/mit Taig verstrichen. H. I. Kessel. K. Ofen. L. Feiwerloch. M. Aschenloch. N. O. Stul. P. Faß. Q. Glaß.

Das Faß muß in der mitten ein Loch haben/da die Röhr durchgehet/vnd wenn die Röhr durch ist/alsdann sol das Loch mit Wachs oder Leinen Thuch/oder wie man am besten kan/zugemacht werden/vnnd voller Wasser gethan. Man kan auch wol einen Spiritum vini oder subtilste Krefften deß Weins außziehen auff andere weiß/als auß einem auffrechten gebrannten Wein/etlich mal abgezogen in Balneo Mariæ, so lang biß in der proba die Spiritus in einem Löffel entzündet/gar außbrennen/vnd keine Feuchtigkeit verbleibe. Der gemeine Mann aber helt das widerspiel/dann so er brandte Wein trincken wil/entzündtet er denselben erst/vnnd brennet den Spiritum auß/welchen er schätzt für den Schwefel vnd Vnsauberkeit deß brandten Weins/vnnd trincket das vbrige/das nur grobe vnsaubere feuchte ist/welche er vor mit Zucker vnnd anderm Zusatz etwas anmütig macht.*

Regel.

Die allerbeste Distillirung geschicht in Balneo, wie im dritten vñ vierdten Ofen gemeldet/sonderlich der Kreutter oder Blumen/so von Natur warm/trucken/vñ wolriechendt sindt. Aber die Kreutter/so kalter oder feuchter Natur sindt/mag man auff den andern gemeinen Brennöfen Distilliren.

Von Rectification der gebrandten Wasser. B

So die Wasser gebrannt sindt/sol man sie rectificiren/ob sie nach dem brandt schmeckend weren/oder ob sie Phlegmatische Vberflüssigkeit bey jn hetten/als gewöhnlich alle feuchte keltende Kreutter an sich haben. Oder auch die/so mit Wasser besprenget/frisch sindt behalten worden/oder in einem feuchten Keller etliche Tag sind gelegen/oder zu feuchter zeit gesamlet/darvon sie eine Phlegmatische Art bekommen. Solche rectificirung mag geschehen von Hitz der Sonnen/nemlich/so man die Distillirte Wasser in ein Glaß thut/den zweyten theil deß Glases gefüllt/wol verstopfft/vnd mit einem Leder verbunden/den dritten theil deß Glases setzet man in Sandt in einem Geschirr an die Sonnen/auff viertzig tag oder meer. Wenn der Sandt fast heiß wirdt/werden die Wasser durch die Sonn vnd Hitz deß Sandts gerecht/ertiget von jhrer vberflüssigen groben Phlegmatischen Feuchtigkeit/die sol man alsdañ scheiden vnd abseihen/vnd ein ander Glaß thun. Also bleiben sie desto lenger in jhrer Würde. Auch setzt man die Wasser ohne Sandt an die Sonnen/in ströene Körbe.

Von Behaltung der Wasser.

Man sol die Wasser/nach dem sie rectificirt vnd wol verwahret sindt/an ein zimliche kühle stadt setzen im Sommer/im Winter in ein Keller/auff daß sie nicht gefrieren/darvon sie wider zerstört/vnd nichts nütz werden. Vnd so sie in heissen Stuben stehen/werden die Wasser rot/trüb/weich/vbelschmeckendt/vnd gemindert. Darumb sol man ein bequeme temperirte stell/die nicht zu viel hitzig/kalt/oder auch feucht sey/außsuchen.

Alle Wasser/die kalter feuchter Complexion vnnd Natur sindt/sollen vbers jar außgeschütt werden. Die aber hitziger truckner Natur sindt/mögen zwey oder drey jar/vnd nicht darüber/kräfftig bleiben. Wiewol welche darüber einen guten Geruch behalten/mag man lenger brauchen/deren sindt viel/als Poley/Maioran/Spicanard/Lauendel/vnd dergleichen.

Von

C

Von dem Gebrauch der gebranndten Wasser.

Die gebrandten Wasser sindt der Krafft vnnd Tugendt / wie die Kreutter / Blumen / oder ander Materi / darvon man sie distillieret. Wiewol / so man die Kreutter seudet / ist diese Brühe kräfftiger / dann die gebrandte Wasser von denselbigen Kreuttern / wie solches beyder Geschmack vnnd Geruch außweist. Dargegen aber sindt die gebrandten Wasser viel lieblicher eynzunemmen / aber die Brüh sindt gemeiniglich bitter vnd widerwertig.

Der Gebrauch deß Wassers ist mancherley: Etliche trinckt man zur kühlung / sonderlich in den hitzigen Fiebern / auch sonst im heissen Sommer wider den Durst / als Saweramp ffer / Endiuien / Wegwart vnd dergleichen / allein / oder mit Julep / oder andern Säfften vermischt. Andere Wasser trinckt man auch zu allerley Gebreste. Etliche epithimirt man / das ist / man netzt zwyfache leine Thüchle / oder Hänfenwerck darein / vnd legts außwendig vber / es sey vber die Stirn / Schläff / Magē / Leber / hitzige Schäden / vnd anderstwo. Etliche dienen zu den Augen eingetropfft / andere das Angesicht zu waschen vnd klar zu machen. Vnd sind in Summa mancherley weise zu gebrauchen / wie in diesem Buch reichlich angezeigt wirt. Die Apotecker brauchen den mehrertheil zu vermischung der Syrupen / vnd die Pilulen zu incorporiren.

D