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